

Jurapark-Zytig



Neue Vierjahresplanung S. 5
Landschaftsqualität S. 7
Mehr als ein Arbeitseinsatz S. 11



Naturvielfalt in Gärten S. 13
Jurapark-Fest in Mönthal ab S. 21
Bauen mit einheimischem Holz S. 28



Landschaftsmedizin S. 32
Weinwanderung S. 34
Regionalprodukte S. 38

Jurapark-Shop

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

Anzahl

___ Jahresprogramm 2016, Angebote und Veranstaltungen im Jurapark Aargau	gratis
___ Die grüne Schatzkammer, Jurapark Aargau, Info-Flyer	gratis
___ Themenwanderwege im Jurapark Aargau, Überblick über 12 Themenwanderwege	gratis
___ Fricktaler Chriesiwäg, Gipf-Oberfrick, 5 km Rundweg, Flyer	gratis
___ Eisenweg, Themenwanderweg Wölflinswil-Herznach-Zeihen, 5 oder 14 km, Flyer	gratis
___ Evolutionspfad, Rheinfelden-Zeiningen-Zuzgen, 4.5 oder 14 km, Flyer	gratis
___ Flösserweg, Laufenburg-Stilli, 20 km, Flyer	gratis
___ Zwei-Dörfer-Rundweg, Wölflinswil-Oberhof, 7.7 km, Flyer	gratis
___ Natur- und Kulturweg Linn, 4 km Rundweg, Flyer	gratis
___ Fricktaler Höhenweg, 60 km, Rheinfelden bis Mettau	gratis
___ Genuss-Strasse, Flyer mit Gastronomen, Landwirten, Winzer, Dorfläden, Flyer	gratis
___ Genuss-Reisen, Erlebnisse entlang der Genuss-Strasse, 8 Flyer	gratis
___ Perimuk Familienwanderung Biberstein, 5.5 km Rundweg, Flyer und Sammelkarte Perimuk sucht seine Freunde – hilfst du ihm dabei?	gratis
___ Perimuk Familienwanderung Cheisacher, 5 km Rundweg ab Ampferenhöhe, Flyer Grossvater Perimuk sucht seine Kinder – hilfst du ihm dabei?	gratis
___ Perimuk Familienwanderung Wölflinswil, NEU! 6 km Rundweg, Flyer Fotokarten-Wanderung zum Waldminigolfplatz	gratis
___ Ausstellung Bergwerk, Geologie und Ammoniten, Herznach, Flyer	gratis
___ Landschaftsmedizin im Jurapark, Broschüre	gratis
___ Artenreiche Rebflächen im Jurapark, Infolyer	gratis
___ Energie - natürlich, Energetische Gebäudesanierung aus einer Hand, Broschüre	gratis
___ Jurapark-Zytig, Ausgabe Nr. 25	gratis
___ Jurapark-Zytig, Ausgabe Nr. 24	gratis
___ Jurapark-Zytig, Ausgabe Nr. 23	gratis
___ Nordic Walking Mettauertal, 4 verschiedene 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
___ Zurzibieter Wanderkarte, 18 Wanderungen in der Region Zurzach, Broschüre 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
___ Regionale Naturpärke JURA & Drei-Seen-Land, Gesamtbroschüre	gratis
___ Landschaftsführer AARE - JURA - RHEIN, Wanderungen und Informationen	Fr. 7.00*
___ Freizeitkarte AARE - JURA - RHEIN, Massstab 1:60'000	Fr. 5.00*
___ Tandem Beide Produkte Landschaftsführer und Freizeitkarte zusammen	Fr. 10.00*
___ Genuss-Schein, Gutschein für Genuss-Strassen-Restaurant nach Wahl	Fr. 50.00*
___ Martinsweg Wittnau, (Kulturweg) Broschüre und Karte	Fr. 5.00*
___ Jurahöhenwege, Wanderbuch	Fr. 25.00*
___ Via Storia (Kulturwege Schweiz-Nordwestschweiz), Erlebnismagazin	Fr. 3.00*
___ Fricktal, geschichtliche Kurzfassung, Broschüre	Fr. 5.00*
___ Bözberg West, Landleben zwischen Basel und Zürich, Heinrich Keller, Buch	Fr. 15.00*
___ 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*

*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 Jurapark Aargau
Thomas Vetter, Präsident

Redaktion, Inserate

Christine Neff, Christian Rieder

Texte

Petra Bachmann, Daniel Ballmer,
Anna Hoyer-Bühler, Christine Neff, Lea Reusser,
Christian Rieder

Gastautoren

Madelaine Balmer, Martin Binkert, Victor Con-
drau, Franziska Gloor, Geri Hirt, Beat Klaus, Urs
Müller, Manfred Lüthy, Verena Rohrer, Yvonne
Schwarzenbach, Marion Sinniger, Urs Treier, Urs
Waber, Christine Zulauf

Titelseite

Grosses Foto: Naturgarten, Rös Bienz
Kleine Bilder: Jurapark Aargau

Tobi (S. 47)

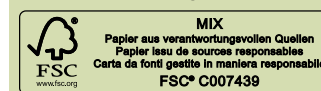
Illustration: Barbara Leimgruber
Text: Daniel Ballmer

Layout, Redaktion

Vreny Schmid
Kontaktadresse Jurapark-Zytig
Jurapark Aargau
Linn 51, 5225 Bözberg, 062 877 15 04
zytig@jurapark-aargau.ch

Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG, 5000 Aarau



Gedruckt auf Schweizer Papier: Utzenstorf AG, Perlen AG

Auflage 72'500 Exemplare

Verteilung

In alle Haushaltungen der 28 Gemeinden des
Juraparks Aargau sowie der Gemeinden Aarau,
Bözberg, Brugg, Eiken, Frick, Hornussen,
Kaiseraugst, Kaisten, Leibstadt, Magden,
Mandach, Möhlin, Mumpf, Oeschgen, Olsberg,
Remigen, Rheinfelden, Sisseln, Stein,
Ueken, Wallbach und Windisch, sowie an alle
400 Mitglieder des
Trägervereins Jurapark Aargau
www.jurapark-aargau.ch



Vielfältige Landschaft in der Gemeinde Mettauertal mit Blick auf den Laubberg. Foto: Vreny Schmid

Der Jurapark Aargau

Der Jurapark Aargau ist ein Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung. Das Parkgebiet umfasst die Hügellandschaft des Ketten- und Tafeljuras zwischen Aarau, Brugg, Laufenburg und Rheinfelden. 27 Aargauer Gemeinden und eine Gemeinde im Kanton Solothurn gehören dazu. Verschiedene Akteure im Park setzen sich in vielfältigen Projekten für die Erhaltung und Aufwertung der Natur- und Kulturschätze in der Region ein. Koordiniert werden die Tätigkeiten im Parkgebiet durch den Trägerverein

«Jurapark Aargau». Die Geschäftsstelle befindet sich im Ortsteil Linn in der Gemeinde Bözberg.

Folgende Themen stehen im Zentrum der Arbeit des Parks:

- Regionalprodukte
- Umweltbildung
- Artenförderung
- Land- und Forstwirtschaft
- Landschaftsmedizin
- Naturnaher Tourismus



Liebe Leserin, lieber Leser

Wir freuen uns, Ihnen wieder eine reichhaltige Ausgabe der Jurapark-Zytig zu präsentieren. Seit vier Jahren ist der Jurapark Aargau nun schon als offizieller Regionaler Naturpark in Betrieb. Mit dem Jahr 2016 ist die zweite Vierjahresperiode angebrochen. Einen Einblick in die Projektvielfalt, die in 12 Tätigkeitsfelder gegliedert ist, gibt Ihnen der Beitrag zur neuen Vierjahresplanung.

Ein überaus farbenprächtiger, beeindruckender Strauss an Anlässen erwartet Sie 2016 im Jurapark Aargau. Im Zentrum steht traditionellerweise das Jurapark-Fest, welches in diesem Jahr am 28. Mai in Mönthal stattfindet. Zudem: Die Natur- und Kulturwoche Wölflinswil zum Thema «Land - schafft - Gärten» im Mai, das Fricktaler Chriesifäscht im Juni, die Weinwanderung im August, der kantonale Wandertag und das Bergwerkfest Herznach im September sowie viele weitere für Augen, Ohren, Gaumen und alle anderen Sinne. Eine Veranstaltungsübersicht ist zuhinterst in dieser Jurapark-Zytig platziert.

Wir wünschen Ihnen viel Freude in der grünen Schatzkammer!

Christian Rieder

Projektleitung Kommunikation & Marketing



Obstbäume bei Wölflinswil, Foto: Peter Bircher

Auf Bewährtem aufbauen: Die neue Vierjahresplanung 2016-2019

Die vergangenen vier ersten Betriebsjahre des Juraparks Aargau bilden einen fruchtbaren Boden für die Realisierung der kommenden Projekte. Die neue Vierjahresplanung 2016 bis 2019 ist die Basis hierfür und gleichzeitig auch die Grundlage für die Beitragszahlungen von Bund und Kanton an den Park. Konsolidierung des Bestehenden und Neues anpacken ist die Devise für die kommenden Jahre. Christine Neff

Nachhaltige Regionalentwicklung als Fokus

Im Jahr 2012 erlangte der Jurapark Aargau den offiziellen Status als Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung. In den zehn Jahren zuvor haben die Gründer und Mitglieder des damaligen Vereins «dreiklang.ch» wichtige Grundlagenarbeit geleistet. Sie realisierten Projekte wie die Genuss-Strasse sowie den Flösser- und Eisenweg, deren Finanzierung grösstenteils über die Neue Regionalpolitik (NRP) des Bundes erfolgte. Ziel und Zweck des Juraparks ist die nachhaltige Regionalentwicklung, welche auf eine wirtschaftliche, ökologische und auch soziale Stärkung der Parkregion setzt. Neben der Erhaltung und Aufwertung von Lebensräumen sind wirtschaftliche Aspekte ebenso relevant. Ein Blick auf die Aktivitäten in den ersten vier Parkjahren widerspiegelt die Berücksichtigung dieser drei Hauptbereiche.

Ein beachtlicher Leistungsausweis

Der Jurapark blickt auf vier intensive erste Parkjahre zurück: Per Ende 2015 sind 240 Produkte von 26 Produzenten mit dem Jurapark-Produktlabel zertifiziert. Kompetente Landschaftsführerinnen und Landschaftsführer vermitteln wertvolles Wissen an Gruppen und Einzelpersonen. Das Veranstaltungsprogramm war schon im Jahr 2012 mit 89 Anlässen und 1252 teilnehmenden Personen beachtlich. Das Angebot wurde fortlaufend ausgebaut, was sich in den Teilnehmerzahlen niederschlägt: Im letzten Jahr nahmen 4360 Personen an total 257 Exkursionen und Anlässen teil. Mit der Auflichtung von Föhrenwäldern, der Schaffung von bisher zehn Hektaren artenreichen Jurapark-Rebflächen, 38 Laichgewässern für Amphibien sowie rund 30 Natureinsätzen mit Gruppen haben verschiedene Akteure mannigfaltige Lebensräume im Jurapark gepflegt. Die Präsenz des Juraparks in

den Medien und an diversen publikumswirksamen Anlässen ist für seine Verankerung und Wiedererkennbarkeit bedeutend. So bringt der Park der einheimischen Bevölkerung und auswärtigen Besuchern an Märkten und Messen wie zum Beispiel der AMA in Aarau, dem Pfalzmarkt und regionalen Gewerbeausstellungen die oft noch unbekanntesten natürlichen und kulturellen Schätze im Parkgebiet näher.

Der Jurapark als Vernetzungsplattform

Der Jurapark mit 28 Mitgliedsgemeinden bewegt sich einem komplexen Umfeld mit zahlreichen Akteuren und Institutionen: Alleine im Parkgebiet sind fünf Tourismusorganisationen (inklusive Aargau Tourismus) und drei Regionalplanungsverbände tätig. Dazu gesellen sich zahlreiche Vereine und Institutionen aus Gewerbe, Landwirtschaft und Naturschutz. Daher ist es wichtig, die Rolle des Juraparks hervorzuheben. Der Jurapark trägt mit seiner Tätigkeit die Entwicklung der Region mit und:

- vernetzt Partner und Akteure auf verschiedenen Ebenen
- wird dort aktiv, wo Lücken vorhanden sind
- fördert konkrete Projekte vor Ort
- informiert möglichst anschaulich über komplexe Sachverhalte
- macht die Bevölkerung und Besucher auf die Werte vor der Haustüre und im Naherholungsgebiet aufmerksam

Weiter auf Seite 6



Dorfansicht Densbüren

Foto: Jurapark Aargau



Kinder entdecken Naturschätze.

Foto: Jurapark Aargau

Fortsetzung von Seite 5

Zwölf Tätigkeitsfelder mit insgesamt 64 Teilprojekten

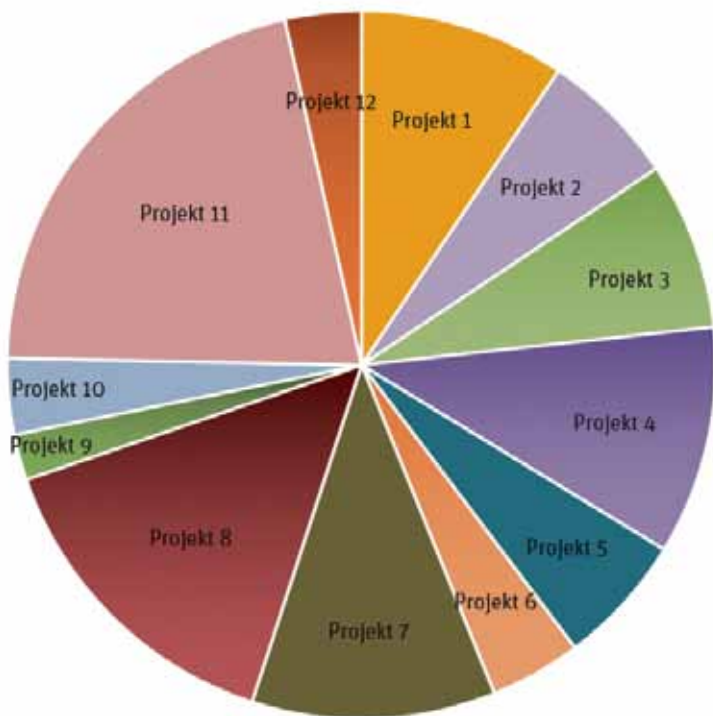
Die Vierjahresplanung 2016–2019, welche die Juraparkverantwortlichen vor dem Hintergrund dieses Rollenverständnisses erarbeitet haben, ist die Grundlage für die projektbezogene finanzielle Unterstützung des Bundes. Die konkreten Leistungsziele und Massnahmen wurden mit den zuständigen Stellen von Bund und Kanton vereinbart. Neu sind die Aktivitäten des Juraparks Aargau stärker gebündelt und in 12 Tätigkeitsfelder eingeteilt (siehe Diagramm). Diese beinhalten jeweils drei bis neun Teilprojekte, die konkrete Massnahmen bewirken.

Konsolidierung und Neuland

Wichtig bei der neuen Vierjahresplanung ist die Konsolidierung des Bestehenden. Die Förderung

von Regionalprodukten und naturnahen Tourismusangeboten, die einen möglichst direkten Absatz dank lokaler Kreisläufe anstrebt, bildet in den kommenden vier Jahren weiterhin einen Schwerpunkt. Die Genuss-Strasse, Genuss-Reisen sowie die Weinwanderung und das Erschliessen möglicher neuer Absatzkanäle für zertifizierte Juraparkprodukte gehören ebenso dazu wie die Weiterentwicklung und Vermarktung bestehender Themenwege. Gewisse sollen – falls geeignet – neu spezifisch für Menschen mit Handicap ausgewiesen werden. Das Jurapark-Fest mit Markt bleibt ein Höhepunkt im Juraparkjahr und trägt dank der Einbettung in die jeweilige Juraparkgemeinde auch der jahrzehntealten Dorfentwicklung und Kultur Rechnung. Der Park hat weiterhin die Trägerschaft beim Landschaftsqualitätsprojekt inne und setzt sich neu gemeinsam mit den Landwirten für die Wieselförderung im Park ein. Die Aufwertung von Waldrändern und Felsen sind Teilprojekte, die

der Jurapark gemeinsam mit lokalen (Förstern) und kantonalen Akteuren (Abteilung Wald) angeht. Umweltbildung und Öffentlichkeitsarbeit bleiben zentral. Parkthemen wie Geologie, kulturelles Erbe oder Regionalprodukte werden in Zusammenarbeit mit interessierten Schulen im Park als Unterrichtseinheiten und für Exkursionen aufbereitet. Der Bezug zur unmittelbaren Umgebung und die Sensibilisierung für spezifische Themen, die gleichzeitig identitätsstiftend sind, bilden dabei die Hauptzielsetzungen. Mit gezielt platzierten Tafeln in den einzelnen Jurapark-Gemeinden zur Information und Wiedererkennung soll ausserdem die Sichtbarkeit des Juraparks Aargau erhöht werden. Wer sich umfassender informieren möchte, findet auf der Website des Juraparks Aargau eine übersichtliche Kurzfassung der Vierjahresplanung. ▲



- 1. Lebensräume und Arten
- 2. Landschafts- und Siedlungsentwicklung
- 3. Regionalprodukte
- 4. Naturnaher Tourismus
- 5. Naturnahe Land- und Forstwirtschaft
- 6. Energie und nachhaltige Wirtschaft
- 7. Umweltbildung und Sensibilisierung
- 8. Kommunikation und Marketing
- 9. Landschaftsmedizin
- 10. Kultur im Jurapark
- 11. Parkmanagement
- 12. Denkwerkstatt



Kultur im Jurapark: Nagelschmiede Sulz

Foto: Geri Hirt



Messestand an der AMA 2016

Foto: Jurapark Aargau

25 Jahre Labiola — eine Erfolgsgeschichte

Labiola steht für Landwirtschaft, Biodiversität und Landschaft. Das kantonale Programm unter der Leitung der Abteilungen «Landwirtschaft Aargau» und «Landschaft und Gewässer» wirkt seit 25 Jahren erfolgreich. Zur Würdigung erhält die Aargauer Bevölkerung an diversen Anlässen Einblick in Labiola und seine Wirkung auf die Aargauer Artenvielfalt und Kulturlandschaft.

Urs Müller, Interessensgemeinschaft Natur & Landwirtschaft (IG N&L),

Yvonne Schwarzenbach, Mitglied Programmleitung Labiola

Der Jurapark Aargau wirbt mit Naturperlen wie Fromental- und Magerwiesen, Hochstammobstgärten, gestuften Waldrändern und Orchideen-Föhrenwäldern sowie Hecken und weiteren artenreichen Elementen der Kulturlandschaft. Letztere wird grösstenteils landwirtschaftlich genutzt. Deshalb haben die Landwirte eine zentrale Rolle beim Erhalt dieser Naturperlen und der Mitgestaltung der charakteristischen Jurapark-Landschaft. Kulturen und Flächen zur Förderung der Artenvielfalt sowie die Art und Weise der Bewirtschaftung prägen das Landschaftsbild und sind massgebend dafür, ob einheimische Tier- und Pflanzenarten vorkommen.

Ökologie und Ökonomie unter einem Hut

Vor 25 Jahren wurde im Norden des Juraparks das Pilotprojekt «Naturgemässe Kulturland-

schaft Fricktal» gestartet. Landwirte konnten im Rahmen einzelbetrieblicher Beratungen Massnahmen für die Sicherung der Vielfalt wildlebender Tier- und Pflanzenarten sowie zum Erhalt des speziellen Charakters der Landschaft besprechen. Die Massnahmen wurden dabei derart optimiert, dass sie sowohl für die Artenvielfalt und die Landschaft möglichst wirksam sind, als auch in die Arbeitsabläufe des landwirtschaftlichen Betriebs passen. Für die Umsetzung dieser Massnahmen erhielten die Landwirte Zusatzbeiträge. Auf diese Weise konnten sie die Wertschöpfung auf ihren Betrieben verbessern. Aus dem damaligen Pilotprojekt entstand das kantonale Programm «Bewirtschaftungsverträge», seit 2014 «Labiola» genannt. Die Federführung seitens Kanton liegt bei den Abteilungen «Landwirtschaft Aargau» und «Landschaft und Gewässer».



Rückzugstreifen - ein typisches Labiola-Element zugunsten der Artenvielfalt.

Foto: Martin Bolliger



Tage der offenen Labiola-Höfe im Jurapark Aargau mit Fokus auf Labiola-Kernthemen

Datum	Ort	Thema
05.06.2016	Gansingen	Magerwiesen
16.10.2016	Villigen	Rebberge und Kleinstrukturen
27.11.2016	Zeihen	Hecken

Detailinfos unter www.ag.ch/labiola

Dank Labiola sind naturnahe Elemente und ökologisch wertvolle Flächen im offenen Kulturland erhalten geblieben und neue konnten geschaffen werden. Zudem tragen Labiola-Landwirte auch viel zum Erhalt ortstypischer Landschaftsbilder und dem Wohlbefinden der Erholungssuchenden Aargauerinnen und Aargauer bei. Auch die Gemeinden profitieren, denn eine attraktive Landschaft bringt wesentliche Wettbewerbsvorteile bezüglich des Standortmarketings.

Labiola konkret

Die Interessensgemeinschaft Natur & Landwirtschaft (IG N&L), die das Programm von Anfang an unterstützt und mitgeprägt hat, möchte das 25-Jahr-Jubiläum würdigen. Dazu bietet die IG N&L mit Unterstützung weiterer Partner wie dem Jurapark Aargau der Aargauer Bevölkerung an diversen Anlässen zwischen Mai bis November die Gelegenheit, sich über Labiola und die Erfolge des Programms zu informieren. Beispielsweise öffnen verschiedene Labiola-Landwirtinnen und Landwirte im gesamten Kanton ihre Höftore und lassen sich bei ihrem Schaffen über die Schultern schauen (vgl. Kasten). Zudem ist die IG N&L mit einem Ausstellungs-Wagen an diversen Märkten und Anlässen unterwegs, um über Labiola zu informieren, so zum Beispiel am Jurapark-Fest vom 28. Mai 2016 in Mönthal. ▲

Erfahren Sie mehr über Labiola und den positiven Einfluss des Programms auf die Aargauer-Kulturlandschaft: Sie sind herzlich eingeladen, an den Anlässen teilzunehmen. Informationen erhalten Sie auf der Website von Labiola: www.ag.ch/labiola.

Erfolgreicher Start für die Landschaftsqualität im Jurapark

Bereits im ersten Projektjahr 2015 erweist sich das Landschaftsqualitätsprojekt (LQ) im Jurapark als sehr erfolgreich für die Landwirtschaft und die Bevölkerung. Über 50 Prozent der Landwirte im Jurapark beteiligen sich und haben eine Vielzahl wertvoller Landschaftselemente angemeldet. Von Bund und Kanton flossen beachtliche 1.5 Millionen Franken für die Landschaft und erbrachte Leistungen an die Landwirte im Park.

Petra Bachmann, Victor Condrau

Nachdem der Jurapark Aargau für das LQ-Projekt im Parkgebiet die Trägerschaft übernommen hatte, erarbeitete 2014 eine breit abgestützte Arbeitsgruppe das Projekt, das Bund und Kanton 2015 genehmigten. Der Aspekt «Landschaftspflege» wird nun als eine wichtige Leistung erstmals monetär über die Direktzahlungen anerkannt. Es sind einerseits kumulative Beiträge (zusätzlich zur Biodiversität, aufgrund höherer Leistungsanforderungen) und andererseits neue Beiträge für Landschaftsobjekte wie zum Beispiel eine markante Linde im Feld. Dabei handelt es sich bei den LQ-Beiträgen um eine Umlagerung von Landwirtschaftsgeldern und nicht um zusätzliche Mittel. Das Hauptziel ist, dass die bestehenden Werte erhalten bleiben, gezielt aufgewertet und ergänzt werden.

Erfreuliche Bilanz nach dem ersten Jahr

Nach dem ersten Anmeldejahr 2015 stehen erfreulicherweise bereits zahlreiche Landschaftselemente unter einem Landschaftsqualitätsvertrag. Hier einige Beispiele: 700 Hektaren extensive Wiesen mit Qualität, 10 Hektaren strukturreiche Weiden, 44'000 Hochstamm-Feldobstbäume, 1'970 einheimische Einzel- und Alleebäume, 70 Kilometer Hecken und 1.2 Kilometer Trockenmauern. Bereits 223 aller 441 direktzahlungsberechtigter Betriebe im Parkgebiet (53 Prozent) haben LQ-Elemente für durchschnittlich 6'700 Franken pro Betrieb angemeldet, wobei etliche Betriebe jährlich über 10'000 Franken generieren können. Gesamthaft wurden im ersten Projektjahr über 1.5 Millionen Franken LQ-Beiträge

an die Landwirte in den Juraparkgemeinden ausbezahlt.

Baumkapellen als Landschaftsmerkmale mit Ausblick

Über die Wintermonate 2015/2016 haben 18 Landwirte in 14 Jurapark-Gemeinden bereits 24 Baumkapellen gepflanzt. Die jeweils vier einheimischen Feldbäume mit Sitzbank symbolisieren die Landschaftsqualität im Parkgebiet – sei es als attraktives Landschaftselement oder als Aussichtspunkt mit Blick auf die schöne Juralandschaft. Die Baumkapellen laden Bewohnerinnen und Besucher des Juraparks ein zum Verweilen, als Ort zur Inspiration und zum Kraft tanken oder ein Picknick geniessen. Auf der Website www.jurapark-aargau.ch (unter Angebote/Landschaftsjuwelen) ist ersichtlich, wo sich Baumkapellen befinden.

Weitere Anmeldungen sind auch im 2016 möglich

Die Landwirte, die sich bis jetzt noch nicht am LQ-Projekt beteiligten, haben im 2016 und 2017 noch die Möglichkeit, ins Projekt einzusteigen. Zudem können die bereits beteiligten 233 Landwirte im laufenden Jahr ihren bisherigen LQ-Vertrag noch mit weiteren Massnahmen und Aufwertungen ergänzen. Eines der Projektziele ist, dass sich nach der achtjährigen LQ-Projekt-dauer zwei Drittel der Betriebe aus dem Jurapark am Projekt beteiligen. Hierzu braucht es noch 58 Landwirte. ▲



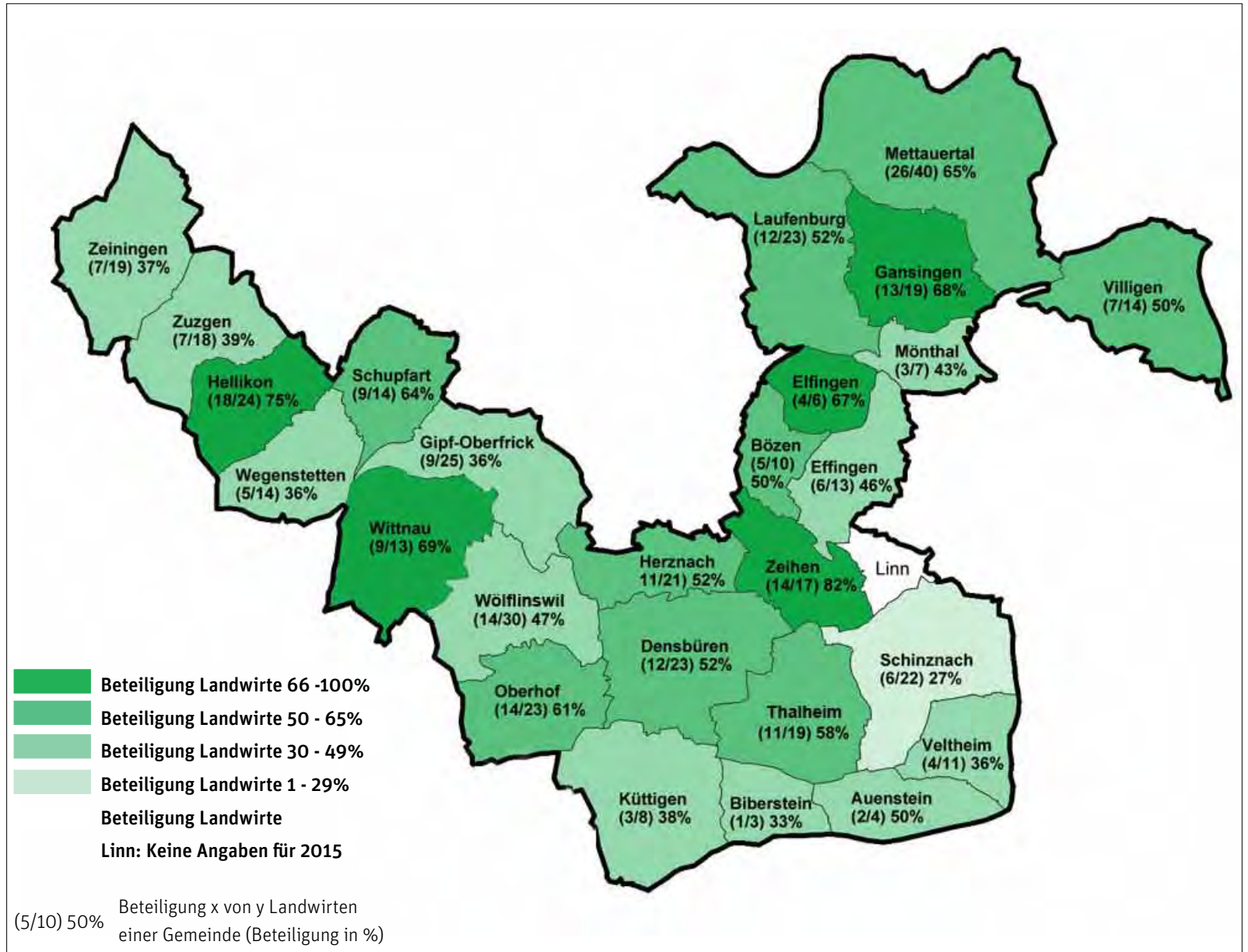
Pflanzaktion von Baumkapellen im Mettauertal, November 2015. Foto: Petra Bachmann



Fachliche Beratung klärt Fragen Foto: Victor Condrau



Für markante Feldbäume, wie hier diese prächtige Linde bei Wölflinswil, werden neu ebenfalls LQ-Beiträge ausbezahlt. Foto: Geri Hirt



Blick von der neuen Baumkapelle am Pilgerweg in Oberhof auf die herrliche Jura-Landschaft.

Foto: Victor Condrau

Wir suchen:

Wildrosen-Interessierte für Kartierungen

Wir bieten: Einführungskurs und Bestimmungsabende



Lerne mich zu bestimmen und helfe mit bei der Wildrosenförderung!

Foto: Petra Bachmann

In der Schweiz gibt es 29 einheimische Wildrosenarten, einige davon sind selten oder gefährdet. Wildrosen haben einen besonders hohen ökologischen Wert, da viele weitere Arten von ihnen profitieren (Kleinsäuger, Vögel, Insekten, Mensch). Die sonnenexponierten Hügelzüge im Jura bieten den wärmeliebenden Wildrosen, die dort auf Felspartien, an Waldrändern, in lichten Föhrenwäldern, Hecken und Weiden wachsen, ideale Bedingungen.

Der Jurapark Aargau möchte die juratypischen Wildrosenarten in ihrem Lebensraum erhalten und fördern. Zudem sollen Wildrosen aus der Region vermehrt werden, damit man diese bei Pflanzungen von Hecken, bei Steinlinsen in Weiden und im Siedlungsraum verwenden kann.

Der Wissensstand über die heutige Verbreitung der Wildrosenarten im Jurapark Aargau ist sehr spärlich. Als Grundlage zur Förderung und Vermehrung der Wildrosenarten ist deshalb eine Kartierung nötig.

In diesem Spätsommer möchten wir eine solche durchführen. Möchten Sie mithelfen? Voraussetzungen dafür sind botanische Grundkenntnisse und Interesse an Wildrosen. Für die Bestimmung der Wildrosenarten bieten wir zusammen mit dem Naturama Aargau einen Einführungskurs an. Während der Kartierung veranstalten wir zusätzlich gemeinsame Bestimmungsabende. Melden Sie sich möglichst bald - wir freuen uns, Sie im Wildrosenteam begrüßen zu dürfen! (pb)

Kontakt:

Petra Bachmann

p.bachmann@jurapark-aargau.ch

062 877 15 04

Fuchs, Reh oder Dachs angefahren? Eine neue App soll helfen



Sie befinden sich im Kanton Aargau und haben mit dem Auto einen Zusammenstoss mit einem Wildtier, oder Sie sind zu Hause und haben ein offensichtlich krankes Wildtier im Garten, oder Sie sehen auf dem Spaziergang ein krankes oder verletztes Wildtier. Mit dieser Applikation haben Sie die Möglichkeit, den richtigen Jagdaufseher ausfindig zu machen und ihn mit einem Tastendruck auf Ihrem Mobiltelefon anzurufen. Bis anhin hatte der Bürger in solchen Fällen lediglich die Möglichkeit, mittels der Notrufnummer 117 die Polizei anzurufen, welche dann ihrerseits den entsprechenden Jagdaufseher anvisierte. Diese App wird die Möglichkeit des 117 Anrufes nicht ersetzen, die «AG Jagdaufsicht» ist ein ergänzendes Hilfsmittel. Der ausschliessliche Zweck des Programmes ist, dem kranken oder verletzten Wildtier lange Minuten des Leidens zu

ersparen. Die Unterlassung, einem kranken oder verletzten Tier zu helfen oder Hilfe anzufordern, stellt nach schweiz. Tierschutzgesetz eine strafbare Handlung dar. Ein weiterer Vorteil dieser App ist die genaue Positionsangabe bei einem Wildunfall. Häufig kommt es vor, dass der Automobilist auf die Nachfrage der Polizei oder des Jagdaufsehers, seine genaue Position nicht weiss oder sie in der Aufregung nicht erläutern kann. Die App ermittelt die Position auf wenige Meter genau, so dass der Automobilist durch drücken einer Taste seinen Standort dem Jagdaufseher per SMS übermitteln kann. Auch in der Ferienzeit ist die App eine grosse Hilfe: Ist der zuständige Jagdaufseher wegen Ferienabwesenheit nicht erreichbar, kann mit Hilfe der App sein Stellvertreter ganz einfach ermittelt werden. Die App ist kostenlos und kann für iPhone Geräte im AppStore, für Android Geräte im Google PlayStore (Suche nach «Jagdaufsicht») heruntergeladen und installiert werden. Eine Programmbeschreibung/Bedienungsanleitung ist Bestandteil der App. ▲

Text zVg, Martin Wyler

Corporate Volunteering im Jurapark Aargau – mehr als ein Arbeitseinsatz

Seit 2013 werden im Jurapark Aargau Natureinsätze, sogenannte «Corporate Volunteering»-Anlässe für Firmen und andere Gruppen organisiert und durchgeführt. Erfreulicherweise sind die Besucherzahlen steigend, so dass im letzten Jahr 18 Anlässe mit total 339 Besuchern stattfinden konnten. Herzstück der Anlässe ist die teambildende körperliche Tätigkeit mit Mehrwert für die Natur, welche zusammen mit der regionalen Verpflegung, dem Kennenlernen des Juraparks Aargau und dem Austausch mit Landwirten und Förstern vor Ort einen perfekten Rahmen bildet. Lea Reusser

Nachhaltigkeit ist im Trend: Teamanlässe mit ökologischem, ökonomischem und sozialem Mehrwert sind in der Schweiz bei grösseren Firmen wie auch KMU gesucht. Das Netzwerk Schweizer Pärke hat diese Marktlücke schon früh erkannt und 2013 eine schweizweite Koordinationsstelle für Corporate Volunteering-Anlässe in Schweizer Pärken aufgebaut. Diese pflegt den Kontakt zu Firmen und leitet deren konkrete Anlassenfragen an die einzelnen Pärke weiter. Dank der Nähe zu den Dienstleistungszentren Zürich und Basel sowie der guten Erreichbarkeit erfreut sich der Jurapark Aargau bei Teams von Firmen aus der ganzen Schweiz grosser Beliebtheit. Die Koordinationsstelle konnte dem Jurapark Aargau 2015 ganze 14 Anlässe vermitteln. Zusätzlich fanden vier Anlässe statt, bei welchen der Jurapark Aargau direkt von Teams aus der Region angefragt wurde. So fand zum Beispiel ein Einsatz mit dem Lions Club

Suhren- und Wynental statt, welcher im September in Densbüren bei der Heckenpflege mit half. Besonders erfreulich ist, dass im Jahr 2015 84 Corporate Volunteering-Teilnehmer auf sieben verschiedenen Betrieben in sechs Gemeinden bei der Kirschenernte von Hochstamm-bäumen mitgeholfen haben.

Die Corporate Volunteering-Anlässe kamen sowohl bei den Teilnehmern wie auch bei den involvierten Land- und Forstwirtschaftsbetrieben sehr gut an. Die Teilnehmer schätzen die körperliche Arbeit draussen, welche sich hervorragend als Teamtag eignet. Der Jurapark Aargau wählt bei der Planung der Einsätze ökologisch sinnvolle Tätigkeiten aus. Die Teams werden immer auf den Wert ihrer Arbeit für die Natur aufmerksam gemacht. So dient die Ernte von Hochstammkirschen (eine handarbeitsintensive und für den Landwirt personell sehr aufwändige Arbeit)



Fleissiges Arbeiten wird belohnt. Die Mitarbeiter der Firma Kuoni geniessen das Mittagessen.

dazu, die für Insekten und so indirekt auch für Vögel und Fledermäuse wertvollen Bäume gesund zu erhalten. Für die ökologischen Informationen wie auch für das Vorstellen des Juraparks Aargau sorgt Gilbert Projer, Einsatzleiter für die Corporate Volunteering-Anlässe. «Die Leute sind sehr motiviert und oft auch positiv überrascht von der Schönheit der Gegend», so Gilbert Projer. Für die Brücke zum Jurapark Aargau sorgt auch die regionale und saisonale Verpflegung, welche in der Regel die beteiligte Bauernfamilie organisiert. Die Land- und Forstwirtschaftsbetriebe am Einsatzort profitieren so nicht nur von der Ausführung handarbeitsintensiver Arbeitsschritte, sondern werden auch für das Stellen einer praktischen Einsatzleitung und der Verpflegung entschädigt. Nebst diesem ökonomischen Aspekt kommt natürlich auch der soziale nicht zu kurz: Ein Corporate Volunteering-Anlass fördert den Zusammenhalt im teilnehmenden Team. Zudem wird der Austausch zwischen Landwirten, Förstern und Teilnehmern des Anlasses von beiden Seiten sehr geschätzt.

Alle Landwirte, Förster, Naturschutzvereine und Gemeinden im Parkgebiet wurden 2015 zum Melden von möglichen auszuführenden Arbeiten aufgefordert und können dies auch weiterhin tun. Arbeit ist somit vorhanden, und das ist auch nötig: Für 2016 sind bereits zwölf Anlässe vorgemerkt! Wir freuen uns auf die kommende Corporate Volunteering-Saison, welche bestimmt viele gute Kontakte zu Landwirten und Förstern ergibt und Teilnehmern aus der Schweiz den Jurapark Aargau ein Stück näher bringt! ▲



Kirschenernte, Lehrlinge Kanton Aargau

Alle Fotos: Jurapark Aargau

Ihr Natureinsatz im Jurapark Aargau

Informationen auf unserer Website oder bei Lea Reusser.

l.reusser@jurapark-aargau.ch, 062 877 15 04



Immer vor Pfingsten, wenn Gärten, Wald und Feld täglich reicher werden an Farben, Düften und Blüten, ist die Zeit für die Natur- und Kulturwoche im Benkental angebrochen. Das Motto für 2016 lautet

Land - schafft - Gärten

Bauern und Förster prägen diese Landschaft. Die Verzahnung von Wald, Wiese, Acker, Weideland, Obstgarten, Rebland und Bachsaum zeigt den Reichtum eines Juratales.

Gestaltete Freiräume, wie Gärten und Grünflächen bedeuten Siedlungs- und Lebensqualität. Auch ein kleiner Vorgarten kann ein schönes Naturbiotop sein. Der «Pflanzplatz» bietet sinnvolle Freizeit-Aktivitäten für Fitness und Küche. Er ist Erholungsrefugium und Raum für unzählige Lebewesen und Blütenfülle.

Die Natur- und Kulturwoche 2016 steht im Zeichen der schweizweiten Kampagne: «Gartenjahr 2016 – Raum für Begegnungen».

Wir heissen alle Interessierten von nah und fern herzlich willkommen.

Vorstand Verein Dorf plus und OK 6. Natur- und Kulturwoche 2016

Programmübersicht

Details und Programmänderungen siehe www.naturundkulturwoche.ch. Für alle Interessierten offen. Eintrittsfrei.

Exkursionen und Vorträge			Treffpunkt / Start	
Fr. 06.5.2016	Strihen-Landschaft - Wanderung mit Förster Werner Habermacher	10.00-15.00	Waldhaus Wölflinswil	
Fr. 06.5.2016	Von Menschen und Gärten - Vortrag von Sarah Fasolin & Von der Höll ins Paradies - Film von Hans + Urs Böller, Alfons Merki	19.30-22.00	Landgasthof Ochsen Wölflinswil	
Mo. 09.5.2016	Offene Gärten Wölflinswil und Oberhof - Individueller Besuch	15.00-20.00	Dorfplatz Wölflinswil	
Di. 10.5.2016	Willkommen im Labyrinthgarten - Treffen mit Agnes Barmettler	ab 10.00	Wölflinswil am Bach	
Mi. 11.5.2016	Landschaft verspeisen - Exkursion mit Sonja Wunderlin	13.30-17.00	Dorfplatz Wölflinswil	
Do. 12.5.2016	Märchenhafter Morgenspaziergang - mit Wurzelnäscht-Waldfrauen	06.00-08.00	Forstmagazin Wölflinswil	
Do. 12.5.2016	Rares aus den Gärten - Vortrag von Gertrud Burger & Unsere Gartenkultur - Vortrag von Thomas + Bernhard Stöckli	19.30-21.30	Gasthof Adler Oberhof	
Fr. 13.5.2016	Besuch Ausstellung «Gärten der Welt» im Museum Rietberg und Besuch Labyrinthplatz in Zürich	07.45-17.00	Start in Oberhof und Wölflinswil	

Kurse			
Sa. 07.5.2016	Hochbeete - Workshop mit Katja Sattler	ab 09.30	Oberhof in Möslì
Sa. 07.5.2016	Blumenkasten aus Paletten - Workshop mit Thomas Studer	A 13.30-17.00	Studer-Schüür Oberhof
Do. 12.5.2016	Flechten von Rankhilfen - Kurs mit Werner Turttschi	A 09.00-16.00	Studer-Schüür Oberhof
Sa. 14.5.2016	Kompost für Jedermann - Event mit Jacques Fuchs und Hans Treier	09.00-11.30	Bänihübel Frick

A: Anmeldung nötig und kostenpflichtig

Ausstellungen			
Mo. 09.5. bis Fr. 13.5.2016	Kunstaussstellung mit Christine Knuchel, Willi Schoder, Jiri Vurma und Franz Weber - Vernissage: Samstag, 7.5.2016 - 16.30	16.00-19.00	Altes Gemeindehaus Wölflinswil
Mo. 09.5. bis Fr. 13.5.2016	Ausstellung zum Thema «Blumen - Landschaften - Gärten» Vernissage: Samstag, 7.5.2016 - 16.00	16.00-20.00	Altes Milchhaus Wölflinswil

Filme / Musik / Besinnliches			
So. 08.5.2016	Ökumenischer Muttertags-Gottesdienst - mit Pfarrer J. Siebenmann, Jeanette Näf-Lenzin und Musikgesellschaft, Wirtschaft «Stöckli»	10.30	Kirche Wölflinswil
Di. 10.5.2016	Kultureller Abend im Garten von Susi Kramer - Texte mit Ortrud Gysi und Schlagzeug-Begleitung von Jacques Widmer	19.00-23.00	Oberhof Dorfstr. 47
Mi. 11.5.2016	Ortskonzert Musikschule Frick	18.00-19.45	Turnhalle Oberhof
Sa. 14.5.2016	Geheimnisvoller Garten - Naturfilm, Rahmenprogramm, Beizli	14.00	Studer-Schüür Oberhof
Sa. 14.5.2016	Unser Garten Eden - Film von Mano Khalil, Beizli	19.30	Studer-Schüür Oberhof
So. 15.5.2016	Pfingstgottesdienst mit Kirchenchor und Orchester - mit Gemeinde-leiter Christoph Küng und Chorleiter Florian Bamert, Apéro	10.30	Kirche Wölflinswil

Sportliches / Schulen			
Fr. 06.5. bis Sa. 14.5.2016	Lauf - Bike - Walking in der Naturlandschaft von Oberhof und Wölflinswil	individuell	Schulhaus Moos Oberhof
Während der Woche	Spezialveranstaltungen der Schulen Wölflinswil und Oberhof zum Thema «Land - schafft - Gärten».	Individuell	Verschiedene Orte

Gastro

Montag 6.5. bis Freitag 13.5.2016

Kaffi Fürenand am Dorfplatz in Wölflinswil jeweils von 08.30 - 18.00

Bistro beim Alten Gemeindehaus in Wölflinswil jeweils ab 18.00

Hauptsponsoren Natur- und Kulturwoche



Für mehr Naturvielfalt in den Gärten – Gartenjahr 2016

Die Artenvielfalt im Siedlungsraum verarmt zusehends. Dieser Trend ist auch im Jurapark Aargau sichtbar. Gründe hierfür sind der wachsende Siedlungsdruck sowie die Tendenz hin zur pflegeleichten, unkrautfreien Bewirtschaftung des öffentlichen und privaten Raums. Der Jurapark möchte deshalb zu mehr naturnahem Grün in der Siedlung animieren. Das Gartenjahr 2016 bietet eine gute Plattform. Christine Neff

Gärten tragen zum Erscheinungsbild der Juraparkdörfer bei, sind Teil ihrer Kultur und Identität. So erzählen Bauerngärten über Nutzungen von früher bis heute. Der Baumgarten bildet gemeinsam mit dem jeweiligen Bauernhaus eine unvergleichliche Einheit. Naturnahe Privatgärten oder Ruderalflächen auf öffentlichen Parzellen bereichern mit ihrem Farben- und Artenreichtum die Siedlung. «Der Pflanzplatz» bietet eine sinnvolle Freizeit-Aktivität mit Fitness und kleiner Selbstversorgung. Er ist ein Erholungsrefugium und auch Raum für unzählige kleinere und grössere Lebewesen, Blütenfülle und Bienenweide.

Gärten sind identitätsstiftend

Das Grün im Dorf ist jedoch zusehends bedroht:

Es weicht Asphalt für Parkplätze oder Steingärten, da weniger Unterhalt anfällt. Dadurch verschwindet schrittweise auch ein Stück Identität einer Gemeinde und die Natur verliert wertvolle Lebensräume, die zur Vernetzung von Fauna und Flora beitragen. Hier setzt das Gartenjahr 2016 an, das verschiedene Institutionen aus Heimatschutz-, Denkmalpflege- und Gartenkultur-Kreisen initiiert haben. Gärten und Freiräume sind wichtig für die Wohn- und Lebensqualität und sollen im Rahmen dieser Sensibilisierungskampagne schweizweit gefördert werden.

Von Arzneipflanzen bis zum Küttiger Rüebl

Auch im Jurapark finden anlässlich des Gartenjahrs verschiedene Veranstaltungen statt,



In Europa sind etwa 26 Arten der Edeldistel (Ergimum) heimisch. Foto: Jurapark Aargau

wie zum Beispiel an der Natur- und Kulturwoche in Wölflinswil, die unter dem Motto «Land schafft Gärten» durchgeführt wird, oder der Tag der offenen Arzneipflanzentür in Zeiningen am Sonntag 17. Juli. Auch die Sortenvielfalt von Kulturpflanzen im Nutzgarten oder auf dem Acker ist ein Thema: So führt der Jurapark von Frühling bis Herbst 2016 mit zwei Schulklassen der Schule Küttigen ein Projekt zum Küttiger Rüebl durch. Partner sind die Landfrauen und Pro Specie Rara. Die Schülerinnen und Schüler helfen beim Säen, Jäten und Ernten auf dem Rüeblacker und erhalten so einen Einblick in all die saisonalen Arbeiten rund um das spezielle weisse Rüebl vor ihrer Haustüre. Am 11. und 12. Juni findet ferner der Tag der offenen Gärten statt, wo z.B. der «Jardin des Sens» in Linn zu besuchen ist.

Auch nach 2016 möchte der Jurapark die Sensibilisierungsarbeit für mehr Natur im Siedlungsraum fortführen – mit interessierten Gemeinden, Vereinen oder Privaten. Dabei eignen sich die eigens mit Gartenfirmen entwickelten Naturmodule des Kantons Aargau gut: Mit relativ kleinem Aufwand lassen sich Blumenwiesenstreifen, Wildkräuterbeet, Wildbienenhotel oder Stelen aus Totholz realisieren. Sie machen auch Privatgärten farbiger und vielfältiger. ▲

Weiter Infos unter www.gartenjahr2016.ch oder www.naturmodule.ch.



Der Naturwildgarten bietet idealen Raum für heimische Pflanzen und Lebewesen. Foto: Roes Bienz



Der Münsterplatz von Bad Säckingen bildet die Kulisse für den diesjährigen Eröffnungsakt.



Mit Schwung über 32 km autofreie Strassen.



Wenn gleich vier in die Pedalen treten, macht's besonderen Spass. Alle Fotos: Geri Hirt

slowUp Hochrhein – das Dutzend ist voll!

Zwischen Laufenburg und Bad Säckingen findet dieses Jahr wieder der slowUp Hochrhein am traditionellen Termin vom Sonntag, 19. Juni 2016 statt –und das zum 13. Mal! Geri Hirt



Der Erlebnistag auf dem Rad hat sich in der Nordwestschweiz etabliert und ist aus dem Veranstaltungskalender der Region nicht mehr wegzudenken. Zumeist mit Wetterglück sind bereits ein Dutzend dieser Veranstaltungen erfolgreich realisiert worden. Man darf somit längst von einem traditionellen Anlass sprechen.

Der Startschuss zu dieser erfolgreichen Veranstaltungsserie am Hochrhein zwischen Laufenburg und Bad Säckingen erfolgte im Jahr 2004. Als «Kind» des damals jungen Vereins dreiklang.ch (heute Jurapark Aargau) war der slowUp Hochrhein schweizweit der vierte Langsamkeitstag. Heute finden zwischen April und August nicht weniger als 20 solcher Erlebnistage auf Rädern statt. Dass der slowUp Hochrhein zudem als erster Anlass dieser Art die Landesgrenze überschritt, darf als Pionierleistung bezeichnet werden. Damals galt es verschiedene – insbesondere verkehrstechnische – Hürden dieseits und jenseits des Rheins zu überwinden. Heute hat sich das Bewilligungsverfahren längst eingespielt, ja es ist zu einer Routineangelegenheit geworden. Eine weitere Besonderheit: Der slowUp Hochrhein ist der einzige Anlass dieser Art, der den Jurapark Aargau durchfährt.

Ein Gesamterlebnis

Der slowUp Hochrhein, der dieses Jahr mit der 13. Veranstaltung das zweite Dutzend in Angriff nimmt, kann sich auf eine treue Fange-

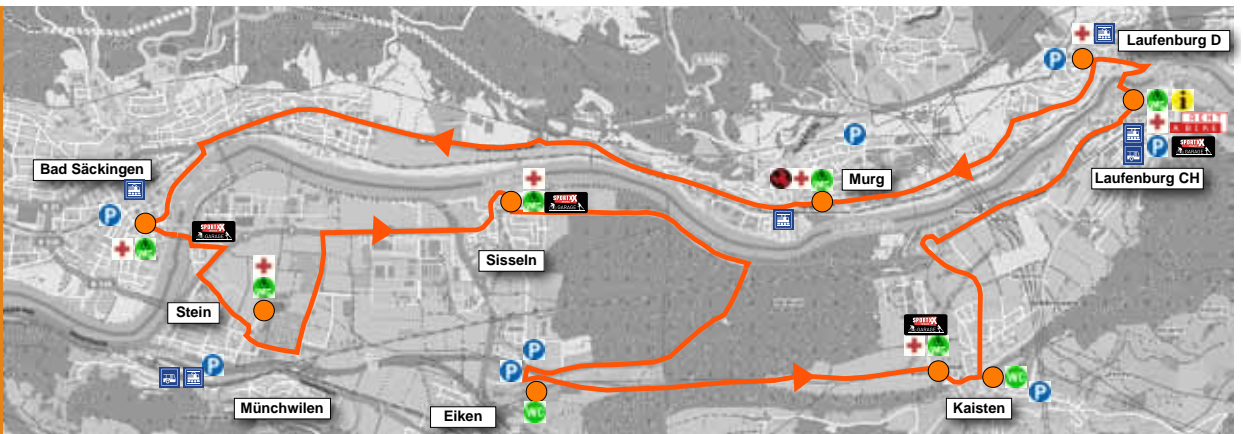
meinde abstützen. Es sind aber stets auch viele Newcomer mit dabei, die die einzigartige Flusslandschaft des Hochrheins und die reizvollen historischen Altstädte der beiden Laufenburg und Bad Säckingen buchstäblich erfahren wollen. Mit 22 000 bis 30 000 regelmässigen Besucherinnen und Besuchern ist der slowUp seit Jahren das grösste Volksfest am Hochrhein. Der insbesondere von Familien geschätzte Event bietet auf dem 32 Kilometer langen Rundkurs einiges an guter Unterhaltung und Spass für Gross und Klein. Denn neben der Bewegung als wichtiges Ziel gehören das Kennenlernen einer neuen Gegend und das Durchfahren einer erlebnisreichen Flusslandschaft ebenso zum Gesamterlebnis des slowUp Hochrhein wie Spiel und Spass.

Eröffnungszeremonie in Bad Säckingen

Der örtlich wechselnde Eröffnungsakt findet diesmal in Bad Säckingen vor der wunderschönen Kulisse der Altstadt mit dem bekannten Münster statt. Nach kurzen Reden und Musik werden die Radler auf den slowUp-Rundkurs geschickt. Der Münsterplatz von Bad Säckingen ist zudem das eigentliche Epizentrum der Veranstaltung mit einer reichen Palette von Unterhaltungsmöglichkeiten. Die Konzerte auf dem Münsterplatz sind legendär. Das spezielle Ambiente lädt ohnehin zum Verweilen und Geniessen ein. ▲

slowUp Hochrhein

Sonntag, 19. Juni 2016. 32 km verkehrsfreie Hauptstrassen beidseits des Rheins. Offizielle Eröffnung um 9.30 Uhr in Bad Säckingen. Freie Fahrt von 10 bis 17 Uhr. Infos: www.slowup-hochrhein.info



Mehr Licht für Orchideen in Föhrenwäldern

Östlich von Küttigen, am Eingang zur Landschaftskammer Etzget, stehen zwei Föhrenbestände wie Türpfosten links und rechts oben am Waldrand. Im letzten Herbst wurde das Föhrenwaldobjekt «Luegete» auf der rechten Seite stark aufgelichtet. Eine Auflichtung des Föhrenwaldes auf der linken Seite ist in Planung. Damit werden diese «Portale» zum Etzget in Zukunft noch markanter in Erscheinung treten. Manfred Lüthy, Agrofutura AG

Ziel des Naturförderprojekts des Juraparks Aargau ist es, Föhrenbestände, welche im Laufe der Zeit mit anderen Bäumen und Sträuchern einwachsen und deshalb auf dem Waldboden dunkel geworden sind, wieder aufzulichten. Sobald Sonnenlicht bis auf den Waldboden durchdringen kann, spriessen wieder lichtbedürftige Pflanzen, welche sich zurückgezogen hatten. Bringt die Sonne genügend Wärme in den Föhrenwald, fühlen sich dort auch wieder zahlreiche Insektenarten wohl. Die Artenvielfalt kehrt in die aufgelichteten Föhrenwälder zurück.

Geschickte Auswahl der Föhrenwaldobjekte wichtig

Auch wenn viel Licht eindringen kann, ist nicht auf jedem Waldstandort die gleich grosse Artenvielfalt zu erwarten. Karge, wenig wüchsige

Waldstandorte haben in der Regel ein erheblich grösseres Potenzial als tiefgründige, starkwüchsige. Föhren zeigen in der Regel an, dass es sich um einen eher kargen Waldstandort handelt. Hilfreich ist in jedem Fall ein Blick auf die Karte «Pflanzengesellschaften im Wald», die auf der Homepage des Kantons online zur Verfügung steht. Die Pflanzengesellschaften «Pfeifengras-Föhrenwald» und «Orchideen-Föhrenwald» sind prädestiniert für eine hohe Artenvielfalt. Ebenso sind verwandte Gesellschaften passend. Zusätzliche Hinweise auf die Eignung von Standorten gibt natürlich ein Augenschein vor Ort, bei welchem man auf typische Zeigerarten achtet. Bei den beiden Standorten in Küttigen findet man auf der Karte «Pflanzengesellschaften im Wald» die Nr. 62, das heisst es handelt sich um Orchideen-Föhrenwälder.

Einverständnis der Waldeigentümer notwendig

Der Jurapark Aargau setzt das Föhrenwaldprojekt in enger Zusammenarbeit mit der Abteilung Wald und den Förstern um. Ein erster Schritt ist deshalb jeweils eine gemeinsame Begehung. Ende Januar 2015 fand bei den beiden Standorten in Küttigen eine solche statt mit dem Leiter des Forstbetriebs Jura, Revierförster Martin Blattner, und dem zuständigen Vertreter der Abteilung Wald, Ruedi Bättig. Beide waren zur Auflichtung der beiden Föhrenbestände sehr positiv eingestellt. Beide Föhrenwaldstandorte sind Privatwald und recht stark parzelliert, so dass Abklärungen bei mehreren Waldeigentümern notwendig waren. Martin Blattner war bereit, diese vorzunehmen. Beim Standort «Luegete» gelang es ihm, von allen Waldeigentümern das Einverständnis für eine Auflichtung zu erhalten, so dass der Eingriff bereits im Oktober 2015 erfolgen konnte. Beim Föhrenwald am Südhang des Etzget waren noch nicht alle Waldeigentümer mit einer Auflichtung einverstanden. Beim aufgelichteten Standort «Luegete» treten jetzt die frei gestellten Föhren sehr markant in Erscheinung. In diesem Frühling wird bereits sichtbar werden, welche Pflanzen vom neuen Lichteinfall profitieren werden. Im Sommer werden die Insekten mit der Besiedlung des Föhrenwaldes beginnen. ▲



Föhrenwaldobjekt «Luegete»: Wald nach Auflichtung mit Holzhaufen.



Wald nach Auflichtung

Chriesifäscht mit Schweizer Meisterschaft im Chriesistei-Spucken

Bis zu fünftausend Besucher werden am 26. Juni in Bözen erwartet, wenn die Fricktaler Obstproduzenten zum Aargauer Chriesifäscht einladen. «Rund ums Chriesi, von der Produktion bis zum Produkt», lautet das abwechslungsreiche Motto. Festwirtschaft, Streichelzoo und Musik sorgen für eine tolle Ambiance. Martin Binkert

Müssten sich die Fricktaler für ein Produkt entscheiden, das ihre Region symbolisiert, wäre dies das Chriesi. Sowohl im unteren Fricktal, in Olsberg und Magden wie auch in Wittnau, Gipf-Oberfrick oder in Sulz im oberen Fricktal prägen im Frühling die weiss und rosarotblühenden Bäume die Gegend. Zwar haben sich die einst dichten Baumreihen gelichtet, wenn man alte Schwarzweissbilder als Vergleich heranzieht, doch noch immer gibt es im Fricktal viele Kirschbäume. Kein Wunder führen die Fricktaler im Turnus mit den «Kirschen-Kantonen» Baselland und Solothurn alle vier bis sechs Jahre ein «Chriesifäscht» durch. Am Wochenende 25./26. Juni gibt es gleich zwei Anlässe auf dem Söhrenhof in Bözen: Am Samstag findet der Buuremärt, am Sonntag das Chriesifäscht statt.

Chriesi als «Königin der Früchte»

Der Kirschenanbau und die vielfältige Verwertung dieser «Königin der Früchte» setzen grosse Kenntnisse und viel Arbeit voraus, was aber durchaus Spass machen kann. Ihre Begeisterung und ihre Erfahrungen geben die Fricktaler Obstproduzenten unter der Leitung von OK-Präsident Gerold Schär und Vizepräsident Guschi Schmid auf dem Hof von Christine und Hans Amsler weiter. Dieser volkstümliche Anlass mitten in einer der schönsten Juralandschaften verspricht Erlebnis pur. Konsumenten lernen nicht nur verschiedene Chriesisorten kennen. Sie erfahren auch, dass die Grösse der Früchte nichts mit dem Geschmack zu tun hat, ihr Durchmesser jedoch für den Markt das Mass aller Dinge ist. Denn dieser entscheidet, ob sich diese für die grösseren und teureren Tafelkirschen oder nur als billige Brenn- oder Konfitürekirsche eignen. Durchmesser und Kilopreis entscheiden über das Einkommen der Produzenten.

Festbesucher erhalten einen tiefen Einblick in die traditionelle und in die moderne Produktion der Kirsche, denn auf dem Söhrenhof gibt es Anlagen beider Methoden. Pflege und Unterhalt der Bäume sind aufwendig. Zudem müssen die süssen Früchte für den Konsum als Tafelkirschen in zeitintensiver Arbeit von Hand gepflückt, sortiert, abgepackt und verschickt werden. Neben im Stundenlohn bezahlten Pflückern stehen Jahr für Jahr viele freiwillige Helfer im Einsatz.

Einst reihten sich Hochstamm- an Hochstamm-bäume, die für das Pflücken lange Leitern erforderten. Sie wurden zum Teil von kleiner wachsenden Niederstamm-bäumen abgelöst. Diese sparen beim Ernten Zeit und Arbeit, können viele Früchte doch direkt vom Boden aus Hilfsmittel gewonnen werden. Die verwendeten Leitern sind kürzer und verringern die Folgen eines Sturzes, die leider immer wieder vorkommen.

**CHRIESI
FÄSCHT
BÖZEN 26. Juni
und Buuremärt am 25. Juni 2016**

In der Neuzeit wurden zum Teil vom Kanton Aargau unterstützte moderne arbeits- und kostenintensive Anlagen gebaut. In diesen werden an Drahtgeflechten junge Kirschbäume als Spindelbäume hochgezogen, bewässert und gegen Hagel und Regen durch Netze geschützt. Für die Bewässerung wurde auf dem Söhrenhof ein Weiher gebaut. Die Kälte ist ein Todfeind der Blüte. Wird es unter Null, erfriert sie. Dann gibt es keine Kirschen, keine Ernte, kein Geld. Auch können bei kalten Nächten die Blüten durch die Wärme von extra entfachtem Feuer vor dem Erfrieren bewahrt werden.

Neueren Datums sind Schüttelanlagen. Bei diesen packt eine Maschine einen Baumstamm und schüttelt den Baum. Darauf fallen Früchte in ein Netz. Die so gewonnenen Kirschen eignen sich jedoch nicht für den Verkauf als Tafelkirschen.

Weiter auf Seite 18



Beim wettkampfmässigen Chriesistei-Spucken werden ganz erstaunliche Weiten erzielt.

Foto: Fricktaler Obstproduzenten



Die süssen Früchte des Kirschbaumes stehen im Mittelpunkt des Aargauer Chriesifäschtes in Bözen.

Foto: Vreny Schmid

Fortsetzung von Seite 17

Hochstammbäume, Vögel und Bienen

Die Obstproduzenten haben neue Anbaumethoden entwickelt, doch nicht alle Vögel, die in diesen Baumkronen wohnen, sind dieser Entwicklung gefolgt. Es gibt Vogelarten, die nur in Hochstammbäumen nisten. Gibt es diese nicht mehr, verschwinden diese in unserer Region. Gipf-Oberfrick, die Gemeinde mit dem Fricktaler Chriesiwäg und der Skulptur zweier überdimensionierten Chriesi auf der Aussenwand des Gemeindehauses, hat diese Zeichen erkannt. Die Gemeinde zahlt für jeden neuen Hochstammbaum eine Prämie. Für den Erhalt der Hochstammbäume macht sich auch der Verein Fricktaler Bio Hochstamm-Produkte stark.
www.hochstamm-fricktal.ch

Wie es keine Kirsche ohne Blüte gibt, gibt es keine Frucht ohne Bestäubung. Dies übernehmen die fleissigen Bienen der Imker, ergänzt durch weitere Insekten wie Wildbienen und Hummeln. Am Chriesifäscht wird in einem grossen Schaukasten gezeigt, wie in einem Bienenstock Waben entstehen und Honig entsteht.



Fricktaler Chriesifäscht am 26. Juni 2016 in Bözen.

(und Buuremärt am 25. Juni 2016)



Chum au!



Mit dem Angebot «Pflück-Helfer» können Konsumenten bei der Ernte mithelfen und so wesentlich zur Erhaltung der Hochstammbäume beitragen (siehe S. 16)

Nützliche und spassige Chriesistei

Die süsse Kirsche mundet nicht nur direkt ab Baum, ihr Fruchtfleisch wird zu zahlreichen flüssigen und festen Produkten verarbeitet. Ob als hochprozentiger Kirsch oder als leckerer Chriesikuchen, die «Königin der Früchte» ist als Bestandteil eines Getränkes oder Nahrungsmittels stets hoch willkommen (siehe Kasten). Doch auch die Chriesisteine lassen sich weiterverwerten. Chriesisteisäckli speichern Wärme und geben diese wieder ab. Mancher Fotograf benützt diese als Unterlage für seine Kamera. Ein richtiger Spass-Event ist hingegen das Chriesisteispucken. Hier gibt es sogar eine Schweizer Meisterschaft mit Reglement und Schiedsrichtern! Die Organisatoren des Aargauer Chriesifäsches haben die Schweizermeisterschaft nach Bözen geholt. Dort kann man sich direkt vor Ort anmelden. Dafür sind zwei Bahnen reserviert, eine für den wettkampfmässigen Einsatz, die andere für Leute, die ausserhalb des Wettkampfes ihren Spass haben möchten (siehe Kasten). Wer weiss, vielleicht hört man an diesem Fest das beliebte Lied «Chumm, mir wei go Chrieseli gönne...». Grund dafür gäbe es genug. ▲

Chriesistei-Wettspucken

Beim Chriesistei-Wettspucken steht der Spass im Vordergrund. Die Kirschkerne können mit und ohne Anlauf gespuckt werden. Die Anlaufstrecke wird durch einen Balken begrenzt. Gespuckt wird auf eine Bahn. Alle Wettkampfteilnehmer erhalten drei Chriesi. Das Fruchtfleisch gilt es zu essen und den Chriesistei im Mund zu behalten. Entwickelt haben sich verschiedene Spucktechniken, doch jedem steht es frei, wie das beste Resultat erzielt wird. Einige formen ihre Zunge zu einem U und benutzen diese als Abschussrampe.

Für den Wettkampf in Bözen werden 60 bis 100 Personen erwartet. Um 14 findet das Halbfinale statt. Dann treten je 15 Frauen und 15 Männer an. Im Finale ab 15 Uhr kämpfen je 8 Männer und Frauen um die besten Plätze. Um 16 Uhr werden die Ränge verkündet. Die besten erhalten Medaillen.

Teilnahme Plausch-Wettkampf:
Erwachsene 3 Franken für drei Kirschen
Kinder 2 Franken für drei Kirschen.

Was läuft am Fricktaler Chriesifäscht?

Sonntag, 26. Juni,
Söhrenhof 2, 5076 Bözen,
10 Uhr bis 18 Uhr

Den Söhrenhof kann man über die Söhrentalstrasse von Bözen aus zu Fuss, mit dem Velo, dem Auto oder dem ÖV erreichen. Ab Post Bözen fährt regelmässig ein Shuttlebus. In der Nähe des Hofes werden Felder für Parkplätze vorbereitet. Ein Parkplatz kostet fünf Franken. Für jedes Parkticket gibt es gratis eine Schale bester Kirschen. Aktivitäten:

- Festwirtschaft in Festzelt und Scheune
- Nostalgisches Zvieri unter Chriesibäumen
- Bodenständig-bäuerliche Musik inkl. Alphorn
- Geführte Besichtigungen der Kirschbaumanlagen
- Informationen rund ums Chriesi
- Verkauf von Kirschen und Kirschprodukten
- Streichelzoo mit Tieren



Von der Kirschtorte bis zur Dörrfrucht

Kirschen können zu verschiedenen Produkten verarbeitet werden, z. B.:

- Kirschtorte
- Chriesigoldwürfel
- Chriesikonfitüre
- Chriesiglacé
- Chriesiwurst
- Kirsch
- Kirschstängeli
- Likör
- Eierkirsch
- Chriesi-Essig
- Dörrkirsche

Neue Guides für Schulexkursionen

Seit Oktober 2015 bildet der Jurapark Aargau gezielt Führungspersonal für Exkursionen mit Kindern und Schulklassen aus. Die sieben JuraparKids Guides sind ab diesem Frühling zu verschiedensten Themen mit Schulklassen im Park unterwegs. Lea Reusser

Letztes Jahr häuften sich beim Jurapark Aargau die Anfragen für Schulreisen und Exkursionen, vor allem von Primarschulklassen aus der Region. Die Geschäftsstelle entschied daher, eine Ausbildung für JuraparKids Guides anzubieten. Im Rahmen der modulartigen Ausbildung, erstreckt über ein halbes Jahr, lernten die sieben Frauen und Männer mehr über didaktische Grundüberlegungen sowie konkrete Fachbereiche. Sie stammen mehrheitlich aus dem Aargau und bringen bereits naturwissenschaftliches Vorwissen und meist auch pädagogische Erfahrungen mit.

Die Schulungen leiteten Anna Hoyer und Lea Reusser von der Geschäftsstelle – je nach Thema unter Beizug von Experten. Ein Bestandteil der Ausbildung war die Geologie-Exkursion auf die Gisliflue sowie die Exkursion auf dem Eisenweg von Wölflinswil nach Herznach (siehe Erlebnisbericht). Ein weiteres Ausbildungsmodul war ein Methodentag zu den Säugetieren im

Wald, bei welchem gezielte Spiele ausprobiert wurden. Beim Modul «Bachexkursion» führten die Kids Guides gleich Kinder der Bözberger Naturschutz-Jugendgruppe. An der Abschlussprüfung in Herznach bewiesen die Teilnehmer, wie sie Primarschulkindern Elemente aus den Exkursionen vermitteln können.

Die bisherigen pädagogischen Erfahrungen der angehenden Kids Guides boten eine gute Gelegenheit, die bestehenden Exkursionskonzepte nochmals zu überarbeiten und zu verfeinern. Wir heissen Schulklassen (oder auch Privatgruppen) herzlich willkommen auf zielgruppengerecht vermittelten, methodisch vielfältigen und lehrplanorientierten Exkursionen! ▲



«Ich freue mich darauf, Schulklassen durch den Jurapark zu führen und die Kinder die spannende Tier-, Pflanzen- und Steinwelt entdecken zu lassen. Ich hoffe, ihnen dabei auch etwas von meiner Begeisterung für die Natur weitergeben zu können» meint Daniela Eichenberger zu ihrer Motivation.

Foto: Jurapark Aargau



Mit Knetmasse Juragestein nachgeformt.

Foto: Jurapark Aargau

Erlebnisbericht aus dem Modul Geologie-Exkursion.

Die Sonne scheint, doch es ist kalt. Rund zehn Personen versammeln sich an diesem Samstagmorgen rund um den Geotrog (auch Multimillionär genannt) oberhalb von Wölflinswil, schauen sich die 300 Millionen Jahre Erdgeschichte darin an und wärmen sich die Hände am Tee auf. Am heutigen Ausbildungstag rekonoszieren die zukünftigen JuraparKids Guides die Exkursion «Eisenweg» von Wölflinswil nach Herznach. So werden sie fachlich und methodisch auf ihre zukünftige Tätigkeit, das Durchführen von Exkursionen für Kinder und Schulklassen, vorbereitet.

Sanft windet sich der Weg hoch auf das Kornbergplateau, die Aussicht auf den Kettenjura im Süden, den Tafeljura im Norden und das Benkental dazwischen ist abwechslungsreich. Auf der Höhe angelangt spielt die Gruppe die letzten 150 Millionen Jahre Landschaftsgeschichte mit Knetmasse nach. Zuerst wurden die Juragesteine im flachen Urmeer abgelagert: die verschiedenfarbige Knete wird ausgewallt und aufeinander geschichtet. Danach wurde vor rund 10 Millionen Jahren als Folge der Alpenfaltung der Jura aufgefaltet: der Knetestapel wird gefaltet. Zeitgleich setzte die Erosion durch Flüsse und während den Eiszeiten durch Gletscher ein: mit dem Bleistift werden Flüsse eingezeichnet und die oberste Schicht zum Teil abgetragen. So kommen auch «ältere» Schichten wieder zum Vorschein, wie hier auf dem Kornberg die eisenerzhaltige Herznacher Schicht, welche unter der kompakten Kalkschicht des weissen Juras liegt. Auf der Exkursion entlang dem Eisenweg ist diese Schicht der rote Faden, in welcher die SchülerInnen auch garantiert Ammonitenstücke finden können.

Schulexkursionen im Jurapark Aargau

Kindergarten und Unterstufe:

- Bachexkursion (halb- oder ganztags)
- Mit Perimuk auf Spurensuche (halbtags)
- Säugetiere im Wald (halb- oder ganztags)
- Die Welt der Vögel (halbtags)
- Besuch bei den Strihenmandli (halbtags)
- Glögglifrosch-Abendexkursion (abends)

Mittelstufe:

- Dorfleben vor 100 Jahren (halbtags)
- Versteinerungen auf der Gisliflue (ganztags)
- Geologie auf dem Eisenweg (ganztags)
- Unterwegs mit dem Höhlenforscher (ganztags)

Oberstufe:

- Zeitalter der Säugetiere (halbtags)

Beratung und Buchungen unter
062 877 15 04 oder info@jurapark-aargau.ch

Fledermaus-Show Sulz am 25. Juni 2016

Am Samstagabend, 25. Juni 2016, findet bei der Kirche in Sulz eine Fledermaus-Show statt. Infrarotkameras ermöglichen eine Liveübertragung aus der Wochenstubenkolonie der Grossen Mausohren im Sulzer Kirchturm. Wie bereiten sich Fledermäuse auf den abendlichen Ausflug vor? Wie verabschieden sie sich von den Jungen? Das alles spielt sich ganz heimlich im Estrich der Kirche ab. Für einmal ist man in Sulz live mit dabei: Beim Aufwachen, beim Putzen und beim abendlichen Losfliegen der rund 700 Grossen Mausohren zur Insektenjagd.

Andres Beck vom Fledermausschutz Kanton Aargau und Marcel Fierz von der Stiftung Fledermausschutz richten die hochempfindlichen Infrarot-Kameras im Estrich der Kirche so ein, dass die Tiere ungestört gefilmt werden können. Die Bilder werden auf eine grosse Leinwand auf dem Kirchplatz übertragen. Die beiden Fachleute erläutern die spannenden Einblicke in das Schattenreich der Fledermäuse und stehen für Auskünfte zur Verfügung.



Grosses Mausohr, Veltheim

Foto: Oekovision GmbH, Widen

Die Übertragung beginnt ab 21.15 Uhr. Bereits ab 20.00 Uhr betreibt der Natur- und Vogelschutzverein Sulz auf dem Kirchplatz eine kleine Festwirtschaft. Bei schlechtem Wetter ist die Übertragung leider nicht möglich. In diesem Falle wird die Festwirtschaft in den Pfarreisaal verlegt, wo als Ersatz für die Live-Übertragung ein Film über das Leben der Fledermäuse gezeigt wird. Interessierte Besucher sind herzlich willkommen. (pb) ▲

Erfolgskontrolle Geburtshelferkröte (Glögglifrosch)

Ihre Beobachtungen sind gefragt!

Seit 2009 werden im Rahmen des Artenförderungsprojekts für die Geburtshelferkröte im Jurapark Gewässer angelegt und Lebensräume aufgewertet. Einige der neu angelegten Gewässer sind schon besiedelt worden. Ob sich dadurch die Bestände der Geburtshelferkröte verändert haben und eine Ausbreitung stattgefunden hat, soll dieses Jahr vertieft evaluiert werden. Welche Faktoren bestimmen, ob ein neuer Weiher von ihnen angenommen wird oder nicht? Wie gut sind die Weiher beziehungsweise die Tiere vernetzt? Dies ist Thema einer Bachelorarbeit, die in dieser Saison von einer Studentin aus Schinznach bearbeitet wird.

Die Untersuchung bietet die Gelegenheit, das gesamte Dreiklang-Gebiet zwischen Aare und Rhein in die Erfolgskontrolle einzubeziehen. Für die Bachelorarbeit erheben wir alle bekannten und neuen Bestände sowie Standort-Faktoren zum Gewässer und der unmittelbaren Umgebung. Für diese grosse Feldarbeit brauchen wir Unterstützung. Melden Sie uns Ihre Kenntnisse zu Tierbeständen oder Glögglifrosch-Rufen (Koordinate oder Karteneintrag)! Melden Sie uns auch Ihre seit dem Jahre 2000 neu angelegten Weiher – unabhängig davon, ob diese vom Glögglifrosch besiedelt sind oder nicht – damit diese auch in die Untersuchung einfließen können und Sie vom Resultat profitieren können!



«Melden Sie mich!»

Foto: Dirk Vorbusch

Falls Sie sogar Interesse haben, an unserer Erfolgskontrolle mitzuwirken und mit einem einfachen Erhebungsblatt ein, zwei Gewässer in Ihrer Region zu überprüfen, sind wir dankbar um jede Mithilfe! (pb) ▲

Kontaktperson:

Petra Bachmann, p.bachmann@jurapark-aargau.ch, 062 877 15 04

Die Gemeinde Mönthal

Das kleine, lebendige Dorf unter der Ampferenhöhe wurde bereits in der Jurapark-Zytig Nr. 22, November 2013, ausführlich porträtiert. Anlässlich des dieses Jahr in Mönthal stattfindenden Jurapark-Festes lesen Sie hier einen Auszug daraus. Anna Hoyer-Bühler

Das Dorf, von den einheimischen auch «Müendel» genannt, liegt eingebettet zwischen Wald und Landwirtschaftsland in der obersten Mulde der Ampfernhöhe. Funde aus verschiedenen Epochen zeigen, dass auf dem Gemeindegebiet bereits seit der jüngeren Steinzeit, etwa 2500 v. Chr., Menschen siedelten. Auf dem Mönthaler Hausberg, der Burghalde, stand eine spätbronzezeitliche befestigte Höhengründung. Im letzten Jahrtausend blieb das Dorf klein, bis Baumwollweberei und Weinbau Ende 18. Jahrhundert einen gewissen Wohlstand brachten. Die zwischenzeitlich auf 500 Einwohner gewachsene Gemeinde schrumpfte jedoch nach der Krise in der Baumwollindustrie und der Landwirtschaft um mehr als die Hälfte.

Lebendige Dorfkultur

Heute präsentiert sich das Dorf als Kleinod in der schönen Landschaft. Es gibt ein aktives Vereinsleben, zu dem auch die Theatergruppe Mönthal zählt. Zudem beleben verschiedene Anlässe den Alltag. Für Erholungssuchende hat der Ge-

meindebann einiges zu bieten. Die bewaldeten Jurahügelzüge laden zum Wandern und Verweilen ein. Auf dem Perimukweg am Cheisacher suchen Familien Fossilien sowie Perimuk's Kinder. Nach dem Aufstieg auf den imposanten Cheisacherturm lockt eine wunderbare Rundblick in die Alpen und den Schwarzwald. Auch heute noch sind Teile der Hänge mit Reben bestückt, aus denen Weinbaubetriebe und Hobbywinzer erlesene Weine herstellen. Auch die ortsansässigen Firmen wie der Abschleppdienst Wächter, die Pizzeria Romana oder Holzbau Bühlmann sind über die Gemeindegrenzen hinaus bekannt und tragen mit Arbeitsplätzen im Dorf zur Attraktivität der Gemeinde bei.

Schauen Sie am Jurapark-Fest vorbei und lernen Sie das Dorf und seine Vielfalt kennen! Ausführliche Informationen zum Fest finden Sie auf den folgenden Seiten. ▲



Das Dorf Mönthal am Fuss der mit Rebbergen bestückten Burghalde.

Foto: Jurapark Aargau



Zu Gast in Mönthal

Herzlich Willkommen liebe Festbesucher

Wieder einmal ein Grund zum Feiern, dies war unser erster Gedanke, als wir uns beim Jurapark Aargau für die Durchführung des Jurapark-Fests beworben haben. Und jetzt liebe Festbesucher ist es so weit und wir dürfen Sie als Gast in unser kleines Dorf einladen. Einen Anlass in dieser Grössenordnung zu organisieren ist für unsere kleine Gemeinde eine Herausforderung, die wir gerne angenommen haben. Das Jurapark-Fest bietet eine gute Gelegenheit, uns vorzustellen, die Zugehörigkeit zum Jurapark und den Austausch mit den vielen Jurapark-Gemeinden zu pflegen. Gäste soll man doch verwöhnen und das versuchen wir mit unserem vielseitigen Markt und dem Rahmenprogramm rund um das Fest. Damit die Organisation des Fests gut klappt, braucht es viele helfende Hände und natürlich gute Ideen. Wir durften auf ein sehr motiviertes OK zurückgreifen, welches sich aus den Dorfvereinen, dem Gemeinderat und dem Jurapark Aargau zusammensetzte. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön! Also auf nach Mönthal oder wie wir sagen «Müendel»! Geniesst den Tag als Gäste in unserem Dorf und überzeugt euch von der Vielfaltigkeit des Juraparks.

Ich freue mich auf schöne Stunden und interessante Gespräche.

René Birrfelder
OK Präsident und Gemeindeammann.



Jurapark-Fest 2016 in Mönthal

Am Samstag, 28. Mai, lädt die Jurapark-Gemeinde Mönthal zum Jurapark-Fest. Ein schöner, typischer Markt mit Produkten aus der Region, kulinarische Genüsse in den Beizen, Exkursionen für Klein und Gross sowie ein Freilufttheater der Theatergruppe Mönthal laden dazu ein, das Dorf an diesem Anlass näher kennen zu lernen. Unter der Leitung vom Gemeindeammann René Birrfelder hat das zwölköpfige Organisationskomitee ein attraktives Festprogramm zusammengestellt, das den Besuchern vielfältige Einblicke in eine lebendige Region ermöglicht. Anna Hoyer-Bühler

Dorfvereine sorgen für das leibliche Wohl

In drei Festwirtschaften sorgen die lokalen Vereine während des ganzen Fests für das leibliche Wohl der Gäste. Ob ein Risotto mit Aargauer-Wurst in der Risotto-Stube des Männerturnvereins, ein herzhaftes Raclette mit Jurapark-Käse in der Raclette-Stube des Turnvereins oder ein leckeres Kuchenstück in Grosis Kafi-Stübli der Landfrauen – es wird für jeden Geschmack etwas geboten. Auch ein Grillstand fehlt nicht. Am Abend lädt die Turnverein-Bar zum Verweilen ein.

Von der Bieridee zum Mönthaler Bier

Das Jurapark-Fest hat dieses Jahr sogar sein eigenes Bier! Gebraut wird das Sternen Bräu Bier

in der kleinen Brauerei der IG ProBier Mönthal, im ehemaligen Kindergartengebäude. Was als buchstäbliche Bieridee mit der Bierherstellung in der eigenen Waschküche begann, kann sich heute sehen oder besser noch trinken lassen. Die Hobby-Brauer um Paul Roduner bieten auch «Brautage» für Gruppen an, an denen das eigene Bier gebraut und nach vierwöchiger Lagerung genossen werden kann. Am Wurststand wird das Fest-Bier in den Variationen «Hell» und «Kloster» (ein Amber-Bier) in Flaschen erhältlich sein. Lassen Sie sich den einmaligen Genuss nicht entgehen! Auch die Weine in den Wirtschaften stammen aus Trauben der Mönthaler Rebberge. Die Familie Ehresheim betreibt seit Generationen Weinbau als Hobby und die in Rüfenach heimische Familie Märki

keltert aus den Mönthaler Trauben zertifizierte Vinatura Weine.

Jurapark-Markt

An über 50 Marktständen präsentieren die verschiedensten Anbieter ihre Waren aus lokaler Produktion. Die Hauptinhaltsstoffe der zertifizierten Jurapark-Produkte stammen nachweislich zu 100% aus dem Parkgebiet. Auch die anderen Standbetreiber legen Wert auf die lokale Herkunft und Verarbeitung gelegt. Von Hand gefertigte Kinderkleider, Dekorationsartikel aus Metall, Keramik, Schwemmholz oder Stein, filigrane Schmuckstücke und solide Holzschnitzkunst – die Vielfalt der von Hand gefertigten Waren in der Region ist beeindruckend. Aber auch die Leckereien aus Backöfen, vom Feld und aus Saftpressen lassen die Besucher die Region von einer anderen Seite kennen lernen. An verschiedenen Ständen können nicht nur die fertigen Produkte gekauft, sondern den Handwerkern bei deren Produktion über die Schultern geschaut werden. Beispielweise demonstrieren die Strickerinnen der KulturWerk-Stadt Sulz, wie auf historischen Strickmaschinen Topflappen und Schals entstehen.

So ein Theater

Die über die Region hinaus bekannte Theatergruppe Mönthal zeigt am frühen Abend das Freilufttheaterstück «Dicki Post» in einem Akt. Wie früher in jedem Dorf gab es auch in Mönthal eine



Freuen Sie sich auch in diesem Jahr auf die bunten Marktstände mit regionalen Produkten.



Fotos: Jurapark Aargau

Post. Diese Poststelle war zeitweise in dem Haus untergebracht, welches die Theatergruppe als Kulisse für die Aufführung benutzt. Genügend Stoff für die Geschichte liefert der Posthalter Herr Luschi, der zugleich auch noch Briefträger ist – halt einfach etwas «gwundriger». Was dann noch alles passiert mit den Postkunden und womit alles gehandelt wird, müssen Sie unbedingt selber sehen! Wir wünschen jetzt schon viel Vergnügen beim Theater.

Begegnungen mit dem Jurapark Aargau

Wer sich für die verschiedenen Projekte des Juraparks Aargau oder die in der Region vorhandenen Freizeitangebote interessiert, wird an den zwei Ständen des Regionalen Naturparks fündig. Am Infostand sind neben Details zum Fest auch touristische Informationen wie Faltbroschüren, Karten und Jahresprogramme erhältlich. Beim zweiten Stand informieren der Vereinsvorstand und Mitarbeitende der Geschäftsstelle über die Tätigkeiten des Juraparks Aargau. Für Besucher ist es eine gute Gelegenheit für persönliche Gespräche und Fragen. Die Anbieterinnen der Gruppe Landschaftsmedizin geben an ihrem Stand Einblicke in ihr Wissen über die heilsamen Kräfte von Kräutern. Mit den Wohlühlprodukten oder den Kräutererzeugnissen von Maja Stürmer's Chrüterstübli kann sich die wohltuende Wirkung der in der Region gewachsenen Kräuter auch zuhause entfalten.

Exkursionen zu Dorfgeschichte und Naturschätzen

Vertiefte Einblicke in das Dorf, seine Geschichte und seine Naturschätze erhalten Sie an einer der angebotenen Exkursionen. Lokale Geschichtskenner geben beim Vortrag «Geschichte und Geschichten Mönthal» Einblicke in die Vergangenheit des Jurapark-Dorfes. Wussten Sie, dass unweit von Mönthal auch Orchideen blühen? Mehr zu den attraktiven, seltenen Pflanzen erfahren Sie auf einer Exkursion in den nahen Föhrenwald mit Petra Bachmann, Projektleiterin Naturschutz beim Jurapark Aargau.

Vor 25 Jahren wurde im nahen Gansingen der Grundstein für das heute im ganzen Kanton Aargau gültige Abgeltungsreglement für Leistungen der Landwirtschaft für die Biodiversität gelegt. Anlässlich dieses Jubiläums informieren Vertreter des Programmes Labiola (Labiola steht für Landwirtschaft, Biodiversität und Landschaft) in Zusammenarbeit mit dem Naturama Aargau an einem interaktiven Ausstellungsstand über die Anfänge, die Entwicklung und die heutige Bedeutung des Programmes.

Lamas, Märchen und Entdeckerlust für Kinder

Als besondere Attraktion für die kleineren Besucher lockt eine halbstündige Lamatrekking-Schnuppertour. Da die Teilnehmerzahl beschränkt ist, lohnt sich eine frühe Einschrei-

bung für die drei ausgeschriebenen Termine direkt am Stand des Lamaparadieses. Etwas ruhiger, aber nicht minder spannend, sind die Märchenstunden von Robert Baumgartner, zu denen auch die Erwachsenen herzlich eingeladen sind. Kleine Forscher kommen bei den Exkursionen von Pro Natura auf ihre Rechnung. Ausgerüstet mit Becherlupen und Netzen geht's ab zur nächsten Wiese, auf der Suche nach dort hausenden Insekten.

Anschluss ans Fricktal

Um die bequeme Anreise mit dem öffentlichen Verkehr auch vom Fricktal her zu ermöglichen, verkehren tagsüber PostAuto-Extrakurse ab Elfingen nach Mönthal. Für die Heimreise am Abend sind zudem zwei Extrafahrten nach Brugg organisiert. Die detaillierten Informationen zu den PostAuto-Verbindungen finden Sie auf Seite 26. ▲




Das Rahmenprogramm bietet Wissenswertes und Spielerisches für Jung und Alt.

Fotos: Jurapark Aargau





Festgelände




Jurapark-Fest in Mönthal am 28. Mai

-  WC
-  Samariterposten
-  Jurapark-Infostand

-  Bushaltestelle Mönthal, Unterdorf
-  Haltestelle Extrabus nach Eifingen

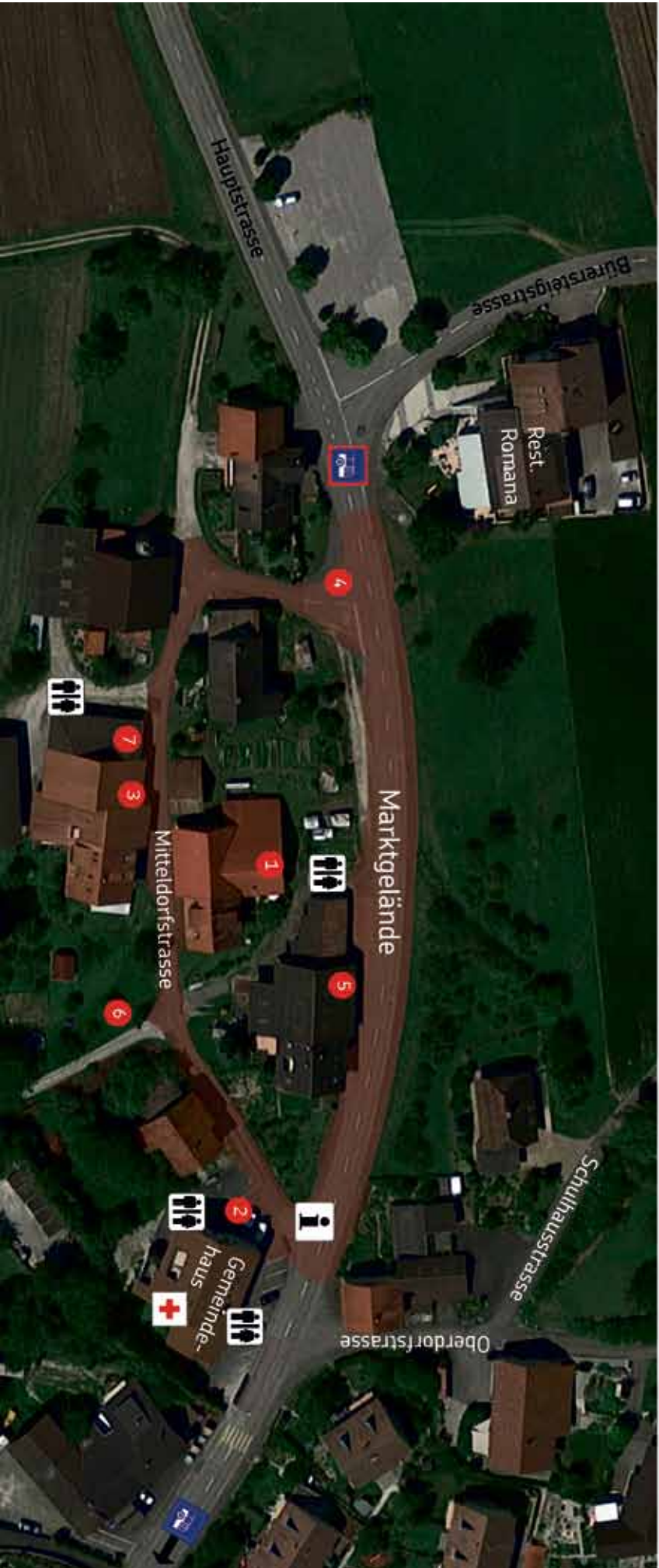
Weitere Informationen: www.jurapark-aargau.ch

-  1 Risotto-Stube
-  2 Raclette-Stube & Bar
-  3 Grosis Kaf-Stübli
-  4 Grillstand Wurst & Bier

-  5 Theater (18.30-19.15 Uhr)
-  6 Lamatrekking
-  7 Strickerinnen der KulturWerk-Stadt Sulz



REGIONALER
NATURPARK



Festprogramm

Zeit	Was	Wer	Ort/Treffpunkt
10-03 Uhr	Festwirtschaften		
10-17 Uhr	Jurapark-Markt		Marktgelände
10.30-11.00 Uhr	Festeröffnung mit MG Remigen		Gemeindehaus
11-17 Uhr	Platzkonzerte der Sennhütten-Örgeler		Marktgelände
20-03 Uhr	Barbetrieb		Raclette-Stube

Führungen und Anlässe			Ort/Treffpunkt
10.30-11.00 Uhr	Festeröffnung		Gemeindehaus
12-12.45 Uhr	Orchideen-Exkursion	Petra Bachmann	Infostand Jurapark
12-12.45 Uhr	Kleine Forscher «Was lebt denn da?»	Pro Natura Aargau	Infostand Jurapark
13-13.30 Uhr	Lamatrekking	Lamaparc Fritz Boss	Wiese Mitteldorf
14-14.45 Uhr	Mönthaler Geschichte & Geschichten	Alban Burkhardt & Christoph Weisse	Infostand Jurapark
13-13.30 Uhr	Märchenstunde	Robert Baumgartner	Gemeindehaus
14-14.45 Uhr	Kleine Forscher «Was lebt denn da?»	Pro Natura Aargau	Infostand Jurapark
14-14.30 Uhr	Lamatrekking	Lamaparc Fritz Boss	Wiese Mitteldorf
14-14.45 Uhr	Orchideen-Exkursion	Petra Bachmann	Infostand Jurapark
15-15.30 Uhr	Lamatrekking	Lamaparc Fritz Boss	Wiese Mitteldorf
15-15.30 Uhr	Märchenstunde	Robert Baumgartner	Gemeindehaus
16-16.45 Uhr	Mönthaler Geschichte & Geschichten	Alban Burkhardt & Christoph Weisse	Infostand Jurapark
18.30-19.15 Uhr	Freilichttheater «Dicki Post»	Theatergruppe Mönthal	Scheune Hauptstrasse 46

Hinweis: Die Teilnehmerzahl für das Lamatrekking ist begrenzt. Anmeldung vor Ort erforderlich.

«Dicki Post»

Lustspiel in einem Akt von Peter Schöbi

Zum Inhalt: Das Sortieren der Briefe und Karten dauert besonders lange, da es immer sehr viel zu lesen gibt. Der Posthalter Herr Luschi, der zugleich auch noch Briefträger ist, lässt bei verschlossenen Briefen seiner Fantasie freien Lauf.

Auch mit der Zustellung der Post eilt es nicht, da er lieber im «Sternen» sitzt. Gottlob hat er noch seine treue Angestellte Anita. Kaum ist Luschi wieder einmal verschwunden (offiziell auf seiner Tour), naht das Unheil in der Person eines Kontrolleurs der Kreispostdirektion. Gleichzeitig erscheint Marieli, Luschtis Gemahlin, und

glaubt, einen neuen Lehrling vor sich zu haben. Dies passt ihr gerade, da sie jemanden braucht, der ihr beim Falten der Leintücher behilflich ist.

Freuen Sie sich auf eine unterhaltsame Aufführung mit der Theatergruppe Mönthal.



Anreise Jurapark-Fest

Anreise mit dem öffentlichen Verkehr

Bequeme An- und Abreise mit dem öffentlichen Verkehr:

Regulärer Kurs 374

(Brugg – Rüfenach – Mönthal)

Jeweils xx.06 ab Brugg

(fast stündlich – gemäss Fahrplan)

Jeweils xx.29 ab Mönthal

(fast stündlich – gemäss Fahrplan)

Zudem verkehren stündlich Gratis-Shuttlebusse von und nach Elfingen.

Zwei zusätzliche Extrakurse am Abend nach Brugg (gratis).



Frick – Elfingen – Festgelände und retour

Frick, Bahnhof ab (Bus 137)	09.52	10.52		17.52	18.52
Elfingen, Sternen an	10.04	11.04		18.04	19.04
Elfingen, Sternen ab (Shuttle)	10.08	11.08	<i>Es verkehren stündlich Kurse zwischen Elfingen und dem Festgelände bis 19.08 Uhr</i>	18.08	19.08
Festgelände an	10.20	11.20		18.20	19.20
Festgelände ab (Shuttle)	10.30	11.30		18.30	19.30
Elfingen, Sternen an	10.42	11.42		18.42	19.42
Elfingen, Sternen ab (Bus 137)	10.52	11.52		18.52	19.52
Frick, Bahnhof an	11.05	12.05		19.05	20.05

Brugg – Bözberg – Elfingen – Festgelände und retour

Brugg, Bahnhof ab (Bus 137)	09.34	10.34		17.34	18.34
Elfingen, Sternen an	09.52	10.52		17.52	18.52
Elfingen, Sternen ab (Shuttle)	10.08	11.08	<i>Es verkehren stündlich Kurse zwischen Elfingen und dem Festgelände bis 19.08 Uhr</i>	18.08	19.08
Festgelände an	10.20	11.20		18.20	19.20
Festgelände ab (Shuttle)	10.30	11.30		18.30	19.30
Elfingen, Sternen an	10.42	11.42		18.42	19.42
Elfingen, Sternen ab (Bus 137)	11.04	12.04		19.04	
Brugg, Bahnhof an	11.26	12.26		19.26	

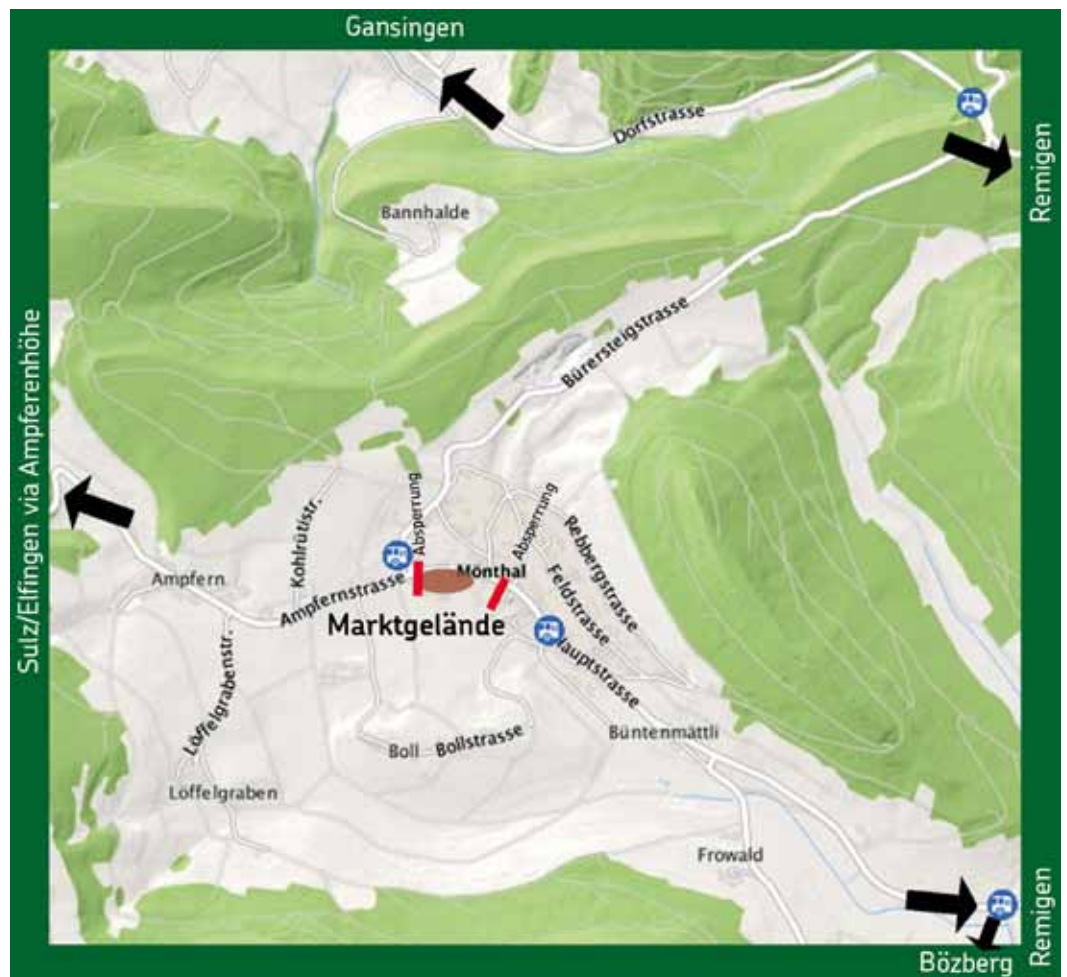
Zusätzliche Extrakurse am Abend nach Brugg ab Mönthal, Unterdorf

bedient alle Haltestellen der Linie 374

Mönthal, Unterdorf ab			21.29	22.29
Brugg, Bahnhof an			21.54	22.54

Individuelle Anreise

Die Hauptstrasse zwischen Pizzeria und Milchhüsli bleibt während dem Fest für den Verkehr gesperrt, eine Umleitung wird signalisiert. Es sind genügend Parkplätze vorhanden, die vor Ort ausgeschildert sind.



14. Keramikfestival 28./29. Mai 2016 in Oeschgen

Am Wochenende vom 28./29. Mai 2016 findet in Oeschgen das traditionelle Keramikfestival statt, und das bereits zum 14. Mal. Mit viel Freude, ermutigt und angespornt von ihrem Lehrer und Meister, Mathies Schwarze, bereiten sich die Schülerinnen und Schüler der Keramikschule auf das schöne Frühlingsfest vor. Franziska Gloor

In der Werkstatt des Atelierhauses an der Mitteldorfstrasse in Oeschgen entstehen all die hochwertigen Gefässe wie Schalen, Vasen, Krüge, Teller, Becher, Tassen oder freie Objektarbeiten, die dann auf dem Markt in der Turnhalle und draussen auf dem Schulhausplatz feilgehalten werden.

Keramikweg

Vom Platz der drei Säulen am Dorfeingang, entlang der Mitteldorfstrasse, hinauf in die Binzstrasse bis oben zum Schulhaus ist auch dieses Jahr während drei Wochen der Keramikweg zu bewundern. Figuren, Stelen, Tiere und Fantasiegebilde laden vom 21. Mai bis 12. Juni ein, bestaunt, belacht und bewundert zu werden. Eröffnet wird der Keramikweg mit einer kleinen Feier für jedermann am Samstag, 21. Mai um 17 Uhr. Zu dem von der Gemeinde gespendete Apéro sind alle Besucher herzlich eingeladen.

Feuriger Samstagabend

Der Samstagabend, 28. Mai, verspricht besonders festlich zu werden. Für feines Essen und Trinken sorgen die Männerriege und der Frauenturnverein, für fröhliche Musik der «Teufelsgeiger» Gino Suter und der Akkordeonist Andrei Ichtchenko.

Das Entzünden der drei von Mathies Schwarze geschaffenen Keramik-Feuerstelen wird der Höhepunkt des Abends sein!

Der Gottesdienst am Sonntagmorgen um 9.30 Uhr mit Gemeindeleiter Berhard Lindner steht ganz unter dem Motto «Keramik». Er findet unter freiem Himmel auf dem Schulhausplatz statt.

Die Keramikschule Mathies Schwarze heisst Sie herzlich willkommen und freut sich auf Ihren Besuch! ▲



Bauen mit Holz

Der Holzbau hat in den letzten Jahren einen beispiellosen Aufschwung erlebt. Die Menschen nutzen Holz zwar schon seit Jahrhunderten. Bis ins 18. Jahrhundert war Holz der vorherrschende Baustoff. Während der Industrialisierung wurden neue Materialien mit Gusseisen, Stahl und Eisenbeton entwickelt und der Universalbaustoff Holz verlor zunehmend an Bedeutung. Doch seit einigen Jahren setzen immer mehr Architekten und Bauherren wieder vermehrt auf den ökologischen und nachwachsenden Rohstoff Holz.

Beat Klaus, Dipl. Architekt HTL*

Warum diese Renaissance?

Direkt vor unserer Haustüre wächst ein Rohstoff mit Hightech-Eigenschaften, welche vielerorts noch nicht wirklich im Bewusstsein von Bauinteressierten angekommen sind. Holzbauten sind intelligent, energieeffizient und: sie bieten ihren Benutzern einen nicht zu vernachlässigenden funktionalen und emotionalen Mehrwert.

Die Holzverarbeitung und ihre Anwendung haben sich fundamental verändert. Viele traditionelle Zimmereien haben ihre Betriebe in moderne Produktionsstätten umgebaut. Die Vorfabrikation eröffnet neue zukunftsweisende Baumethoden. Dank diesen neuen Herstellungstechniken wird der Holzbau wieder konkurrenzfähig. Auch zu den neuen energetischen Herausforderungen wie Minergie, Minergie P und Minergie Eco leistet die Holzwirtschaft entscheidende Impulse.

Baustoff Holz mit Potenzial

Holz als Baustoff ist gerade für den Jurapark eine grosse Chance. Fast die Hälfte der Fläche des Juraparks ist mit Wald bewachsen. Die Wälder sind gut erschlossen und deren Ressource Holz kann in der Region wettbewerbsfähig genutzt werden. Viele Dörfer haben grossen Nachholbedarf im Nachrüsten und Unterhalt der alten Bausubstanz – dabei kann das lokale Holz eine tragende Rolle einnehmen. Viele Häuser sind energetisch in einem schlechten Zustand, weil sie in einer Zeit gebaut wurden, wo Klimawandel und Energieprobleme noch ein Fremdwort waren. Durch den Einsatz von Holz als Bausubstanz kann die Energieeffizienz der Häuser erheblich gesteigert werden. Auch das Raumplanungsgesetz fordert das Ende der Zersiedlung und möchte mit innerer Verdichtung und Umnutzung von bestehenden Bauten die Dorfkulturen erhalten. Alle diese Punkte sprechen für eine Verwendung des Baumaterials Holz.

Der heutige Marktanteil von Holz von rund 5-7

Prozent könnte problemlos verdoppelt werden, wenn das Potential von allen Anspruchsgruppen erkannt würde.

Neue Wege beschreiten

Das Holznutzungspotenzial der Jurapark-Wälder besser auszuschöpfen ist unter den gegenwärtigen Rahmenbedingungen nicht einfach. Die Schweizerische Nationalbank setzte dem zögerlichen Aufschwung in der Forst- und Holzbranche ein jähes Ende, als sie im Januar 2015 den Euro-Mindestkurs aufhob. Die Erlöse auf dem lokalen Holzmarkt brachen ein, da importiertes Holz noch billiger wurde. Eine wichtige Rolle spielen auch die Sägereien. Diese befinden sich in einem harten Wettbewerb mit der ausländischen Konkurrenz. Einheimisches Holz zu verwenden erhöht die Baupreise - ist jedoch aus ökologischen, ökonomischen und sozialen Gründen dem Importholz klar vorzuziehen. Wie könnte man diesem Trend zum billigen Importholz entgegenwirken? Es braucht grosse Anstrengungen und Fördermassnahmen im Bereich öffentliche Bauten. Gemeinden und Kantone müssen den Absatz von Schweizer Holz im Inland gezielt fördern. In Wettbewerbsprogrammen und öffentlichen Ausschreibungen ist das Bauen mit einheimischem Holz ganz konkret zu formulieren. Der Mehrpreis für einheimisches Holz wird von der lokalen Bevölkerung erfahrungsgemäss positiv aufgenommen und geschätzt.

Zukunft Laubholz

Die Schweizer Holzwirtschaft ist in den meisten Betrieben auf Nadelholz ausgerichtet. Im Schweizer Wald dürfte in den nächsten Jahrzehnten der Anteil der Fichte auf Kosten des Laubholzes jedoch stark abnehmen. Das hängt zusammen mit den Auswirkungen der Klimaerwärmung. Rekordjahre wie das Jahr 2015 – mit wärmeren Temperaturen und langen Trockenheitsperioden - machen der Fichte zu schaffen.

Einige Fakten zu einheimischem Holz

In unserem Land wachsen jährlich 10 Mio. m³ Holz nach. Das ist doppelt so viel, wie effektiv genutzt wird. Die Waldpolitik des Bundes hat zum Ziel, bis ins Jahr 2020 die jährliche Holznutzung von derzeit 4.9 auf 8.2 Mio. m³ zu steigern.

Eine mögliche Alternative bietet sich mit dem Laubholz, welches in den Schweizer Wäldern weit verbreitet ist. Auch der gesellschaftliche Anspruch, Holz von naturnahen Wäldern zu verwenden, begünstigt den Vormarsch der Laubhölzer. Die Buche ist eine der häufigsten Laubbäume des Schweizer Waldes.

Gerade im Jurapark wäre eine Förderung von Laubholz im Hausbau sehr interessant. Buchenholz eignet sich dank hoher Festigkeit hervorragend für schlanke Tragkonstruktionen. Ein neues Produktionswerk für Buchenholz ist von der Fagus Jura SA in Vorbereitung.

Fazit

Die Nutzung von Holz aus dem Jurapark eröffnet in der Zukunft grosse Möglichkeiten. Der traditionell hochwertige Baustoff wird an Bedeutung in der Architektur gewinnen.

Von qualitativ hochwertigen Holz Bauten profitieren Bauherren, weil ihre Projekte den Ansprüchen einer wachsenden umweltbewussten Nutzergruppe gerecht werden. Dies ist von immer grösserer Bedeutung, denn Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaerwärmung oder Ressourcenknappheit sind längst Teil des öffentlichen Diskurses. Die vorteilhaften rentablen Lebenszykluskosten und das gesunde Wohnklima kommen sowohl den Bewohnerinnen und Bewohnern als auch Investoren zugute und sind zwei wichtige Vorzüge des Holzbaus. Des Weiteren profitiert die Gesellschaft vom Erhalt von Arbeitsplätzen (von Förstern über Zimmereien, Schreinereien bis hin zu Sägereien) und das Klima von einem CO₂ neutralen Baustoff. ▲

**Beat Klaus, ist dipl. Architekt HTL und Mitinhaber Architheke Brugg.
Er baut seit Jahren bevorzugt mit Holz.*

Die inspirierenden Beispiele rechts ermutigen dazu, vermehrt auf die Vorteile von Bauen mit einheimischem Holz zu setzen.

Weiterführende Informationen für Privatpersonen, Firmen oder Gemeinden:

www.holz-bois-legno.ch

www.architheke.ch/projekte

www.jurapark-aargau.ch/?rub=236

www.lignum.ch

Gerne kümmern wir uns auch persönlich um Ihre Fragen:

Urs Waber, Projektverantwortlicher Jurapark Aargau: u.waber@jurapark-aargau.ch, Telefon: 078 707 85 75 / 062 877 15 04



House of Natural Resources in Eiken

In der Forschung mit neuen Holzbautechnologien werden Zukunftsvisionen geprüft. Am Beispiel House of Natural Resources wird die Holzbaustatik für Hochhäuser weiterentwickelt.

Ein Pilotprojekt der ETH Zürich

Laubholzpreis Prix Lignum Region Nord, 2015, Häring AG, Eiken



Atelierhaus in Effingen

Integration eines neuen Wohn- und Atelierhauses in den historisch gewachsenen Dorfkern von Effingen. Die Architektur übernimmt die wichtigen Elemente wie Dachneigung, Vordach, Ziegel, Brandmauern aus der Dorfstruktur. Der natürlichen Holzfassade kommt eine wichtige Funktion zu. Sie verbindet moderne Architektur mit dem traditionellen Dorfcharakter.



Laur Park in Brugg (AG), Hauptsitz Schweizer Bauernverband

Ein Beispiel von zeitgemässer mehrgeschossiger Hochbauarchitektur. Moderner Bürobau mit konsequenter Holzanwendung im Inneren und in der Gebäudehülle. Behagliche, akustisch und raumklimatisch optimale Büroräume.

Prix Lignum 2015, pool Architekten, Zürich



Cheisacherturm zwischen Mönthal und Gansingen

Eine wunderbar gelungene Anwendung von lokalem Holz. Der Erlebnisraum Wald wird dank einer sowohl konstruktiv wie handwerklich hochwertigen Architektur spürbar.

Die Potenziale für neue «Leuchtturm» Projekte im Jurapark sind gross.

Prix Lignum Region Nord, 2012

Das Beste der Region für gesundes Wohnen

Lokale Ressourcen nutzen
Energieeffizient bauen
Lokale Wirtschaft stärken



Konrad Müller AG
Schreinerei + Fensterbau
4325 Schupfart

Tel: 062 871 16 59 Fax: 062 871 16 80
www.konrad-mueller-ag.ch



neu: **Juraparkfenster**

Herbert Härdi AG
Langmatt 35
5112 Thalheim
Tel. 056 443 29 40
www.haerdi-ag.ch

SCHREINEREI > ZIMMEREI

mit Juraparkbuchen im einzigartigen Trend ...

Aus der Region für traumhafte Wohnqualitäten ...
... für Bodenbeläge, Treppen, Verkleidungen im Wohnbereich und in Küchen. Wir beraten Sie gerne.

LIEBI + SCHMID AG

VERKAUF SERVICE VERMIETUNG REPARATUR

www.liebi-schmid.ch

- Küchenbau
- Haushaltgeräte

24-h-Servicenummer **0878 802 402**

Coole Ideen!

**heizen wärmen
rebmann**

Franz Rebmann AG
Unterhalden 7
5082 Kaisten

Heizungen
Alternativ-Systeme
Komfort-Lüftung

Tel. 062 869 90 00
Fax 062 869 90 19
www.heizen-waermen.ch

Projektierung
Installation
Sanierung



Wir
bauen
vielseitig.

Ihr Partner für den modernen Holzbau.
www.husner.ch

HUSNER

Waldhaus Thierstein – erneuert und erweitert mit einheimischem Holz!

Attraktiv und eigenwillig zeigt sich das Waldhaus nach der Renovation. Regionale Firmen und der lokale Forstbetrieb haben das Waldhaus stilvoll und clever saniert. Rustikaler Charme und ein moderner Pelletofen machen es zum gemütlichen Bijou. Urs Treier

Das Waldhaus Thierstein in Gipf-Oberfrick hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Zuerst diente der Holzbau als Festbeizli am Dorffest im Jahre 1979. Danach wurde es zerlegt und unterhalb des Thiersteinbergs als erstes Waldhaus der Gemeinde aufgestellt. Man trifft sich dort, an prominenter Lage oberhalb des Dorfes, zu Familienfeiern, Hochzeiten, Vereinsanlässen und allerlei Festivitäten. Nach 35 Jahren ist das Waldhaus in die Jahre gekommen. Die Ortsbürger haben deshalb eine gründliche Sanierung und die Erweiterung mit einem offenen Anbau beschlossen. Die Hälfte der Kosten trägt die Einwohnergemeinde.

Sanierung

Ziel war es, den Charakter des Waldhauses zu erhalten und trotzdem zeitgemässe Erneuerungen zu ermöglichen. Für die Aussenhülle und den neuen Anbau kam nur einheimisches Holz in Frage. Hauptproblem war die mangelhafte Dämmung. Sie war von verschiedenen Nagetieren in Mitleidenschaft gezogen worden und musste komplett erneuert werden. Sägerohle und unbehandelte Lärchenbretter sorgen für eine passende und dauerhafte Aussenfassade.

Mit neuen Holzfenstern konnten die geforderten Isolations-Werte für das kantonale Gebäudeprogramm erreicht werden. Im Innenraum erzeugt ein Pelletofen Grundwärme und heizt das Waldhaus rasch auf behagliche Temperaturen. Ein Panorama-Fenster mit herrlichem Blick in das Tal wertet den Innenraum auf. Der offene Anbau wird durch eine grosse, rollstuhlgängige Fenstertüre erschlossen.

Neuer attraktiver Anbau

Der neue Anbau ist zweifelsohne ein Blickfang. Mit seiner eigenwilligen Form fordert er den Betrachter heraus. Er grenzt sich als neues Element vom bestehenden Bau ab und verbindet trotzdem den Aussen- mit dem Innenraum. Er

wirkt rustikal und zugleich modern, leicht und offen. Bewusst entschied man sich für einen Bau mit Laubholz, beträgt doch der Laubholz-Anteil im gemeindeeigenen Wald über 60 Prozent. Geschlagen wurde das Holz nach dem forstlichen Mondkalender. Die Verformung der Laubhölzer sollte so geringer ausfallen. Eichenholz fand Verwendung für tragende und stützende Teile, die der Witterung ausgesetzt sind. Buchenholz kam bei den geschützten Teilen (Untersicht Dach) zum Einsatz. Der lokale Forstbetrieb hat die Holzarbeiten für den Anbau ausgeführt. Für

die Architekten Eduard Wülser, Zeihen und Urs Hossli, Birrwil sowie für die Mitarbeitenden des Forstbetriebs, war der eigenwillige Anbau eine echte Herausforderung. Die vertikalen Eichenstützen stellen den Bezug zum Wald her. Denn jeder Baum hat einen vertikalen Wuchs, aber keiner steht senkrecht!

Holz ist dauerhaft und schön

Sanierung und Umbau haben gezeigt, dass mit einheimischem Holz etwas Dauerhaftes und Attraktives geschaffen werden kann. Berücksichtigt wurden ausschliesslich örtliche oder regionale Firmen. Die ganze Wertschöpfung bleibt somit in der Region.

In neuem Kleid und mit seinem unverwechselbaren Charme freut sich das Waldhaus auf viele Besucherinnen und Besucher. Geniessen Sie das spezielle Ambiente von Haus und Lage unterhalb des Thiersteinbergs. ▲

Reservationen unter www.gipf-oberfrick.ch
mit weiteren Informationen zum Waldhaus



Waldhaus Thierstein. Am Innenausbau und an der Aussensanierung waren örtliche und regionale Firmen beteiligt. Die Holzarbeiten für den Anbau hat der lokale Forstbetrieb ausgeführt. Foto: Urs Treier

Inspirierende Betriebs- oder Gruppenausflüge mit «Natur Gwunder»

Drei wunderschöne Standorte im Jurapark Aargau mit sehr unterschiedlichem Naturbezug laden ein zu inspirierenden Erlebnissen mit der Natur. Jeder Ort hat seinen eigenen Reiz und verschiedene Inhalte. Wer einen spannenden Erlebnistag zum Thema Natur und Gesundheit sucht, ist bei diesen Angeboten genau richtig. Madelaine Balmer



Wildkräutermenu

Foto: Madelaine Balmer

Im sorgfältig angelegten Arzneipflanzengarten von Silvia Senn in Zeiningen können Sie Geheimnisse von rund 150 Arzneipflanzen mit vielseitigen medizinischen Verwendungen aufdecken. Die wildromantischen Kräutergärten von Maja Stürmer in Mandach respektive oberhalb Hottwil stehen im Zeichen unzähliger Wildkräuter als Heilpflanzen und Nahrungsmittel. Demgegenüber ist in der wilden Naturlandschaft der alten Tongrube Eriwis bei Schinznach das Entdecken von heimischen Pflanzen, Amphibien und Insekten ein grosses Thema.

Fixe Veranstaltungen und individuelle Programme

Je nach Ort wird auf Anfrage ein entsprechendes Programm in den Bereichen Naturentdeckung und Gesundheitsbildung zusammengestellt. Die Begegnungen zwischen Mensch und Natur finden in interessanten Führungen oder Workshops statt. Mögliche buchbare spannende Erlebnisse sind: Gartenführungen, Barfussgehen, Kneippen, Gestalten oder Färben mit Naturmaterialien sowie die Herstellung von Tees, Salben,

Pflanzenölen oder einem köstlichen Wildpflanzenmenü. Wo viel entdeckt und gelernt wird, sollte auch der leibliche Hunger gestillt werden. Je nach Ort können unterschiedliche Gerichte reserviert werden: ein gaumenkitzelndes Wildkräuter-Apéro; das rustikale Kräuter-Fleischkäsemenü oder ein selber kreiertes Wildpflanzenmenü. Die Anlässe leiten Fachpersonen im Bereich der Heilpflanzenkunde, Umweltpädagogik, Teambildung und Gesundheitsförderung.

Bei einer Führung für Firmen, Klassentreffen oder andere Gruppenausflüge von 10 – 40 Personen ergründen Sie die Geheimnisse der Arzneipflanzen oder der grünen Wilden mit ihrer Wirkung und Verwendung. Sie können eines der bestehenden Angebote auswählen oder Module individuell zusammenstellen. Den Flyer zu den Angeboten und Beratung erhalten Sie unter:

landschaftsmedizin@jurapark-aargau.ch
Madelaine Balmer (079 731 66 56). ▲

Tag der Landschaftsmedizin im Jurapark Aargau

Verschiedene Anbieter mit fundiertem Wissen vermitteln im Jurapark Aargau in umfangreichen Angeboten Einblicke in die Heilkräfte der Natur.

Tag der offenen Arzneipflanzen-Gartentür

Sonntag, 17. Juli, 11 – 16 Uhr
Im Gässli 1, Zeiningen

Die Heilpflanzengruppe «Landschaftsmedizin» des Jurapark Aargau ist zu Gast in Silvia Senns Arzneipflanzengarten mit kostenlosen Aktivitäten für gross und klein rund um Natur und Pflanzenwelt. Silvia Senn bietet zu jeder vollen Stunde Führungen durch ihren schönen Garten. Sonja Wunderlin berät Gäste zu kleinen gesundheitlichen Fragen in der offenen «Feldsprechstunde». Im Bach wird fachkundig gekneippt und eine kleine Festwirtschaft sorgt für Verpflegung und Erfrischung.

Seien Sie herzlich willkommen zu diesem Tag rund um Pflanzen und Gesundheit.



Kneippen im Zeiningener Bach.

Foto: Madelaine Balmer

Wildpflanzen als Gaumenkitzler erleben

Ein spannendes, lehrreiches und vielseitiges Kursprogramm im Bereich Pflanzen und Gesundheit aus der Natur bietet die Gruppe Landschaftsmedizin auch im Jahr 2016 an. Ein grosser Teil des umfangreichen Kursangebotes ist den essbaren Wildpflanzen gewidmet. Auf kleineren und grösseren Führungen oder ganztägigen Wanderungen wird aufgezeigt, welche Pflanzen essbar sind und welchen Geschmack sie in sich bergen. Neben neuen botanischen Erkenntnissen trifft man überall auf bekannte Pflanzen und staunt

über die grosse Geschmacksvielfalt der wilden Grünen. Ob pur direkt ab Pflanze zerkaut, naturnah auf dem Feuer zubereitet oder in der Küche zu köstlichen Gerichten verarbeitet: Erleben Sie unsere Wildpflanzen als Nahrungsmittel mit allen Sinnen!

Für kleinere Gruppen sind Kurse und Wanderungen zum Thema Heil- und Esspflanzen auf Anfrage bei den jeweiligen Anbietern der Gruppe Landschaftsmedizin buchbar.

Naturerleben mit Maja Stürmer

Kräuterwanderungen

Dienstag, 10. Mai

Mittwoch, 13. Juli

Dienstag, 13. September

jeweils 18.30–20.30 Uhr

Treffpunkt Parkplatz auf der Anhöhe zwischen Mandach und Hottwil. Auf der Führung werden essbare Kräuter gezeigt und im Anschluss gibt es eine kleine Produktion und Apéro.

Kosten pro Wanderung:

Erw. 30.– inkl. Apéro und Material.

Kochen mit Madelaine Balmer

Wildpflanzen kulinarisch

Freitag, 20. Mai

Maja's Chrüterstübli, Mandach, 17.30–20 Uhr
Herstellung einer Wildkräuterpaste mit anschließender Degustation zu Wildkräuterbrot und selbst gemachtem Saft.

Kosten Erw. 75.– inkl. Apéro und Material.

Wildpflanzen Hochgenuss

Samstag, 11. Juni

Rund um die Sennhütte, Effingen, 10–15 Uhr

Sammeln von Pflanzen, um ein würzig-buntes und schmackhaftes Wildpflanzen-Buffer zu kreieren und geniessen.

Kosten Erw. 95.– inkl. Apéro und Buffet.



Blütenbrote

Foto: Madelaine Balmer

Wildfrüchte kulinarisch

Freitag, 7. Oktober

Maja's Chrüterstübli, Mandach, 17.30–20 Uhr

Herstellung einer Weissdorn-Hagebutten-Creme mit anschließender Verköstigung zu Gebäck und selbst gemachtem Saft.

Kosten Erw. 72.– inkl. Apéro und Material.

Pflanzenwanderungen mit Sonja Wunderlin

Die Landschaft verspeisen zu drei Jahreszeiten

Dienstag, 24. Mai, 14.30–18.30 Uhr

Treffpunkt Linde, Linn

Mittwoch, 24. August, 15–19 Uhr

Treffpunkt Laufenburg, Bahnhof, Kiosk

Mittwoch, 19. Oktober, 14–18 Uhr

Treffpunkt Wittnau, Volg

Ein Grossteil der wild wachsenden Pflanzen ist essbar. Jedes Kraut schmeckt anders und bereichert unsere Nahrung mit Anmut, Geschmack und Heilkraft.

Kosten pro Kurstag:

Erw. 50.–, Kinder 25.–

Wildpflanzen auf dem Feuer

Sonntag 5. Juni, 10.15 Uhr

Treffpunkt Bahnkiosk, Laufenburg,

Sammeln, was uns der Frühling schenkt, ein Feuer mit dem Feuerstein entfachen und mit den gesammelten essbaren Pflanzen einen feinen Abendschmaus zubereiten.

Ganztägige Wanderung bis ca. 18 Uhr.

Kosten pro Pers. 160.–, zwei Personen 300.–

Heilpflanzen auf dem Flösserweg

Sonntag 3. Juli, 10.15 Uhr

Bestimmen von Pflanzen am Wegrand und Enthüllung ihrer Wirkungen durch Riechen, Schmecken und Tasten. Ab dem Feuer stärken uns verschiedene wilde Köstlichkeiten.

Treffpunkt Bahnkiosk, Laufenburg,

Ganztägige Wanderung bis ca. 18 Uhr.

Kosten Erw. 80.–, zwei Personen 140.–

Kräuter in der Küche mit Yolanda Hug auf dem Ringlehof, Densbüren

Unkraut auf den Teller

Samstag, 14. Mai, 13.30–17.30 Uhr

Sammeln, Verwerten und Degustieren von Wildkräutern aus Wiesen und Wald rund um den Ringlehof. Suppe, Salat und Pesto stehen auf dem Produktionsplan.

Kosten Erw. 95.– inkl. Skript und Material.

Kräuterparadies Sommerpflanzen

Do 23. Juni, 13.30–17.30 Uhr

Die langen Sommertage sind die beste Zeit, um heilkräftige Blüten und Blätter voller Lichtkräfte und ätherische Öle zu sammeln. Produktion von Sirup und Blütenzucker.

Kosten Erw. 95.– inkl. Skript und Material

Genusslikör und Heilschnäpse

Freitag, 2. September, 13.30–16.30 Uhr

Kräuterführung auf dem Hof. Erlernen des kleinen Einmaleins des Liköransetzens. Herstellung eines eigenen Likör/Heilschnaps aus Kräutern, Beeren, Gewürzen, Samen und Blüten.

Kosten Erw. 55.– inkl. Skript und Material.



Wilde Kräuter

Foto: Victor Condrau

Vielfalt in der alten Tongrube Eriwis bei Schinznach

Wildkräuter sammeln, kochen, geniessen

Samstag, 21. Mai 2016, 08.45 bis ca. 16.00 Uhr

Auf einem Streifzug im vielfältigen Naturlebensraum mit Lotti Rösti und Victor Condrau werden allerlei Kräuter gesammelt um daraus ein exklusives, feines Menu zubereitet.

Kosten Erw. 120.– plus Fr. 30.– für Essen, Getränke, kleine Kursdokumentation und Rezepte.

Kneippverein Fricktal

Kochen auf dem Sonnenwendfeuer mit Sandra Leubin

Di 21. Juni, 17.30. Ende ca. um 21 Uhr

Auf dem Spaziergang gesammelte Wildkräuter werden auf dem Feuer zu einfachen kulinarischen Köstlichkeiten zubereitet. Geheimnisvolles rund um den längsten Tag.

Treffpunkt Turnhallenplatz Schupfart,

Kosten Erw. 50.–

Weitere Informationen und Anmeldetermine finden Sie unter:

www.jurapark-aargau.ch

www.landschaftsmedizin.ch

Jurapark-Weinwanderung am Geissberg

Am Sonntag, 14. August ist es wieder soweit: Die Jurapark-Weinwanderung führt in diesem Jahr dem Geissberg entlang von Villigen nach Remigen. Auf der gemütlichen Wanderung erwarten die Teilnehmer fünf Stationen mit feinen Weinen und kulinarischen Leckerbissen. Die Kombination von Genuss, Landschaftserlebnis, heiterer Stimmung und interessanten Begegnungen macht die Veranstaltung zum beliebten Highlight. Christian Rieder

Es ist ein Genuss mit allen Sinnen: Während die Füsse den tonhaltigen Jurakalkboden spüren, wird der Gaumen gekitzelt und gefordert. Weingenuss an und für sich ist schon etwas für alle Sinne. Für die Augen bietet die Kulisse der Rebberge um den Geissberg aber noch weit mehr. Und die Geschmacksnerven werden nicht nur beim Trinken, sondern auch beim Essen verwöhnt. Rund 40 Prozent der Rebfläche des Kantons Aargaus, welche insgesamt 400 Hektaren beträgt, liegen im Jurapark Aargau. Die bedeutendsten Regionen sind das Schenkenbergetal, das Fricktal, die Region Geissberg und das Mettauertal, wo die letztjährige Weinwanderung bei prächtigem Sommerwetter die Teilnehmenden erfreute.

Von Römerrebben, Schafen und Gämse

Der Start der Wanderung ist in Villigen. Der

Rebbau hat im Dorf zwischen Aare und Geissberg eine lange Tradition. Knapp 17 Hektaren umfasst die Rebfläche der verschiedenen Lagen. Beim Aufstieg zum Rebberg Gugele befindet sich der Römerrebbberg von Schebi Baumann, einem der vier Vindonissa-Winzer, die zusammen den Vindonissa-Wy keltern. Die Anbau- und Produktionsmethoden haben sich seit der Römerzeit bedeutend entwickelt und verfeinert - wie auch die Trinkgewohnheiten der Konsumenten. Weiter oben im Rebberg gibt es die ersten Wein-Kostproben zusammen mit leckeren Bruschette und Rauchwürstli von Hansruedi (Chlopfi) Zimmermann. Im Rebberg Gugele sind mehrere Massnahmen des Projektes artenreiche Jurapark-Rebflächen sichtbar - so z.B. Steinlinsen. Rebberge werden dabei als Lebensräume für wärmeliebende Tier- und Pflanzenarten gezielt aufgewertet. Eine besonders naturnahe Form der Bewirtschaftung wendet Niklaus Rütli-

Information zur Jurapark-Weinwanderung am Geissberg

Sonntag, 14. August 2016

Preis: CHF 75.00 für Erwachsene

Start: Villigen, Vor Tor

Startzeiten: A: 10.00, B: 11.00, C: 12.00

Endpunkt: Remigen, Zentrum

Dauer: 5-6h

Weglänge: 5 km

Anreise: mit dem Postauto ab Brugg

Anmeldung ab jetzt bis spätestens 29.07. an:

**Jurapark Aargau, 062 877 15 04
anmeldung@jurapark-aargau.ch**

Bitte Anzahl Personen, Name, Adresse, Email, Telefon, gewünschte Startzeit und Anreiseart (öV/ Auto), Vegi/Fleisch angeben.

Weitere Infos auf www.jurapark-aargau.ch

mann in seinen Reblagen an, indem er Schafe im Rebberg einsetzt (siehe Bericht nebenan).

Die zweite Station ist auf dem Weingut Schödler. Judith Schödler stellt feine Tropfen aus dem betriebseigenen Keller vor. Dazu gibt es ein feines Gaumenschmaus-Menü. Die professionelle gastronomische Bewirtschaftung leistet Stéphane Wirth mit seinem Team vom nahe gelegenen Restaurant und Hotel Hirschen in Villigen. Danach geht es zum Schlossberg am Fusse der markanten Ruine Besserstein. Hier präsentieren die Winzer von Besserstein Wein ausgezeichnete Aargauer Weinkultur und verraten, was es mit der Gämse im Logo und auf der Etikette auf sich hat. Das Ganze in Begleitung von Käse und Gamswurst. Vom Schlossberg führt die Wanderung teils dem Waldrand entlang und teils durch schattenspendenden Wald via Hasel zum einladenden Plateau über den Rebberglagen beim Rütiberg nahe Remigen. Mit Ausblick auf das Dorf präsentieren Peter Vogt und Kurt Läuchli hier Wissens- und vielmehr Trinkenswertes aus Remigen, das mit rund 25 ha die drittgrösste Rebbaugemeinde im Kanton Aargau ist.

Ein Dessert in flüssiger, cremiger und fester Form

Schliesslich führt die Wanderung ins Dorfzentrum von Remigen, wo Weinbau Hartmann beheimatet ist. Der Betrieb keltert 19 Rot- und Weissweine aus 16 Hektaren Reben, darunter köstliche Dessertweine wie den Stroh- und den



Rebberge am Fusse der Ruine Besserstein bei Villigen.

Foto: Jurapark Aargau

Eiswein. Bei Brownies mit Strohweinschaum-crème dürfen diese hier degustiert werden. Zudem steht der grosszügige Weinkeller offen zur Besichtigung. Im modernen, 2015 errichteten Degustationsraum Sensus findet die genussvolle Wanderung ihren gebührenden Abschluss. ▲



Beteiligte Weinbaubetriebe und Genuss-Strassen-Restaurants:

1. Station:

Schebi Baumann Weinbau, Villigen
www.schebi.ch

Chlopfi's Bauernhof, Villigen, www.chlopfi.ch

Rüttimann-Krucker Wein & Schafe,
Villigen/ Lenzburg

2. Station:

Weingut Schödler, Villigen,
www.schoedlerwein.ch

Restaurant & Hotel zum Hirschen, Villigen,
www.hirschen-villigen.ch

3. Station:

Besserstein Wein AG, Villigen
www.besserstein-wein.ch

4. Station:

Weinbau Peter Vogt, Remigen
Kurt Läuchli, Remigen

5. Station:

Weinbau Hartmann AG, Remigen,
www.weinbau-hartmann.ch



Skudden-Schafe in den Reben.

Foto: Niklaus Rüttimann

Rebbergpflege mit Schafen – umweltfreundlich und zeitsparend

Seit 2009 lässt Familie Rüttimann ihre Skudden-Schafe fast das ganze Jahr über in ihrem Rebberg in Villigen weiden. Das Resultat ist beeindruckend: Der Aufwand für Säuberungsschnitte und Auslauben wird minimiert, und auf Herbizide kann sogar ganz verzichtet werden.

Daniel Ballmer

Skudden sind eine kleine, widerstandsfähige Schafrasse aus Nordosteuropa. Hierzulande werden sie von ProSpecieRara gefördert und vor allem zur Landschaftspflege eingesetzt. Im Betrieb der Familie Rüttimann weiden sie praktisch ganzjährig, mit zwei Ausnahmen: die Zeit des ersten Austreibens und der letzte Abschnitt der Traubenreife. Dann sind die Rebstöcke zu schmackhaft für die Skudden. Zwischen diesen heiklen Phasen sind sie aber eine grosse Hilfe. Nach sechs Jahren Testbetrieb steht fest, dass die ganzjährige Beweidung nicht nur bei der Regulierung des Unterwuchses eine grosse Hilfe ist, sondern auch rund 80 Prozent des Auslaubens übernimmt. Schutznetze werden nicht beschädigt, und sogar die Mäuseschäden fallen geringer aus, da die Schafe Mäusegänge zertreten. Zudem lässt sich der Bestand der Skudden sehr gut auf das Graswachstum abstimmen, da sie keine

feste Wurfseason kennen und sich zu beliebiger Zeit verpaaren lassen. Damit kann eine Übernutzung der Flächen ausgeschlossen werden. Natürlich birgt diese neue Pflegemethode auch Risiken: Die Schafe reagieren sehr sensibel auf Kupfer, das vor allem im Biolandbau und bei pilzempfindlichen Rebsorten eingesetzt wird. Und die Pflanzenschutzmittel im IP-Betrieb in Villigen schaden den Schafen selbst zwar nicht, aber wie viel davon sich im Fleisch anreichert wurde noch nicht untersucht. Generell stellt die ganzjährige Beweidung mit Skudden aber für den nachhaltigen Rebbau eine attraktive Methode dar, die mehr Aufmerksamkeit verdient. ▲

(Quelle: Basil Rüttimann)

S'Fescht mit em Wy

Räbhüslifescht in Schinznach, 6. und 7. August 2016

Die Vermarktung und Steigerung des Bekanntheitsgrades des Schinznacher Weins und anderer Landesprodukten ist das Hauptanliegen am Räbhüslifescht – und zwar an Ort und Stelle, im Rebberg, in der freien Natur. Bereits zum 7. Mal findet am 6.- und 7. August 2016 das Räbhüslifescht wieder unter dem Patronat der Reb- und Weinfreunde Schinznach-Dorf statt. In 16 Räbhüsli und am Weinbrunnen beim Eingang kann man sich mit verschiedenen Köstlichkeiten und gutem Wein verwöhnen lassen. Das Angebot reicht von traditionellen Weinen bis hin zu exklusiven Spezialitäten. Das Verpflegungsangebot lässt ebenfalls keine Wünsche offen und reicht von Grilladen mit lokalen Produkten, Käseschnitten, Italienischem, Spanischem, Mexikanischem, Argentinischem bis zu Kaffee und Kuchen. Eine besondere Attraktion sind eine Alphorngruppe aus der Region mit stimmungsvollen Vorträgen an verschiedenen Orten im Rebberg am Samstag und die Vorführungen von kreativem Holzsägen am Samstag und



Sonntag. Neu gibt es am Sonntag ab 10.45 Uhr ein Räßberg-Taxi, welches von der Post und dem Parkplatz am Festgelände die Gäste in den Rebberg führt. ▲

Räbhüslifescht Wil

Immer am letzten Wochenende der Schulsommerferien, dieses Jahr am 6. und 7. August 2016, findet im Wiler Rebberg das gemütliche und einmalige Räbhüslifescht statt.

In zehn Häuschen empfangen die Winzerinnen und Winzer der Region die Gäste und verwöhnen sie mit verschiedenen kulinarischen Spezialitäten. Passend zu den Gaumenfreuden stehen über 40 verschiedene Weine im Angebot - vom Schaumwein bis zum Dessertwein ist die ganze Palette anzutreffen, die aus den über 20 Traubensorten im Wiler Rebberg entstehen. Viele Gäste sind begeistert von dem herrlichen Ausblick auf die sanfte Juralandschaft und der lockeren Atmosphäre und dem vielfältigen Angebot. Zitat von Gästen: «Das gemütlichste Fest, das ich kenne!». Abends verstärken die Finnenkerzen die besondere Stimmung noch. Nur ein Besuch am Wiler Räbhüslifescht eröffnet Ihnen dieses Erlebnis. ▲



Räbhüslifescht: Samstag, 6. August ab 16 Uhr mit Open-End.
Sonntag, 7. August von 11 – 18 Uhr in Wil (AG).
Weitere Infos auf www.wilertrotte.ch.


GASTHAUS BÄREN HOTTWIL
Historisches Lokal direkt am Flösserweg

GASTHAUS BÄREN HOTTWIL
Familie Esther + Geri Keller
Dorfstrasse 19, 5277 Hottwil
Tel. 062 875 11 45
baeren-hottwil.ch

Der Geheimtipp für Ihren persönlichen Festanlass oder Gruppenausflug mit Übernachtung im Gästehaus Flösser.

Individuelle Angebote im neu ausgebauten Gewölbekeller.
Herzlich Willkommen, wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Enger Draht zu den Produzenten im Jurapark

Seit gut zwei Jahren ist «Gnuss vo do» in Herznach ein kleines Eldorado für alle Liebhaber von Regionalprodukten. Von Anfang an setzten Marianne und Peter Scheuble auf zertifizierte Jurapark-Spezialitäten sowie auf frische Backwaren von der Bäckerei Kunz. Ihre enge Beziehung zu den Produzenten erlaubt es ihnen, das Sortiment ständig mit neuen Produkten wie dem Ziegenkäse vom Rütihof zu erweitern und gemeinsam Neues auszutüfteln. Marion Sinniger

Mittlerweile sind es 30 zertifizierte Produkte von acht Produzenten, die «Gnuss vo do» als Beck und Juraparkladen führt. Honig vom Förster Habermacher aus Wölflinswil, Mehl von der Altbachmühle in Wittnau, Vollfruchtessige von den Bründlers aus Wittnau, Dörrfrüchte von den prächtigen Fricktaler Hochstammäulen – dies ist ein kleiner Auszug der Köstlichkeiten aus dem Jurapark, die ihren Platz im Regal haben. Hinter diesen steckt immer auch eine Geschichte von engagierten Produzenten. Die Palette wächst ständig, da immer mehr Produzenten ihre Spezialitäten mit dem Jurapark-Produktlabel auszeichnen lassen (siehe Kasten S. 38). Weitere Regionalprodukte und die Backwaren runden das Sortiment von «Gnuss vo do» ab.

Ein Bekenntnis zur Region

«Motiviert, einen Laden mit Regionalprodukten aus dem Jurapark zu führen, haben mich insbesondere drei Argumente: Die hervorragende Qualität, die ökologischen Aspekte, die

sich vor allem aus den kurzen Transportwegen ergeben und die Bekenntnis zu unserer Region und den Produzenten. Zu wissen, woher die Produkte kommen und wie sie produziert und verarbeitet werden, ist ein wachsendes Kundenbedürfnis, dem wir und unsere Partner gerecht werden möchten», meint Peter Scheuble. Auch die Verknüpfung zu den naturnahen touristischen Angeboten im Jurapark ist den Scheubles ein Anliegen. In der Jurapark-Ecke erteilen sie ihrer Kundschaft Tipps aus erster Hand und viele Auskünfte zu den Erlebnissen im Jurapark. Umgekehrt bietet der Jurapark dem Spezialitäten-Dorfladen verschiedene Werbepattformen. So werden beispielsweise die beiden «Chriesi-Genuss-Boxen» im Online-Shop des Juraparks sowie in einem national gestreuten Spezialitätenkatalog der Schweizer Pärke als Geschenkidee angepriesen. Über die Genuss-Strasse ist «Gnuss vo do» mit 40 Gastronomen, Produzenten, Winzern und weiteren Dorfläden verbunden. Neben der zusätzlichen Vermarktung misst

Peter Scheuble insbesondere den Mitgliedertreffen, bei denen der gegenseitige Austausch im Vordergrund steht, einen besonderen Wert bei.

Gemeinsam ausgetüftelte Weizengriess-Teigwaren

Der persönliche Draht zu den Produzenten ebnet die Bahn für spannende Produktentwicklungen wie die der Jurapark-Teigwaren. Schon lange war es Scheubles ein Dorn im Auge, dass fast alle in der Schweiz erhältlichen Teigwaren aus ausländischem Hartweizengriess hergestellt werden. In Zusammenarbeit mit der Altbachmühle Wittnau fanden sie bald einen geeigneten Weizengriess, der als Zwischenprodukt in der Brotmehlherstellung abgezweigt wird. Als sich schliesslich die Herznacherin Agnes Rubin für die Teigwarenproduktion begeistern liess, stand den durch und durch regionalen Teigwaren nichts mehr im Wege. Seither gibt es sie als Nudeln oder gar in Form von Ammoniten – mit oder ohne Ei, mit Weizen oder Dinkel.

Synergereiche Kooperation mit dem Rütihof

Voller Synergien ist auch die Zusammenarbeit mit dem Rütihof. Auf der Suche nach regionalen Produkten ist «Gnuss vo do» auf den Ziegenkäse vom Rütihof der Familie Wüthrich in Elfingen gestossen. Sofort waren sie von den hervorragenden Käse-Produkten, die das junge Paar mit viel Können und Innovationsgeist kreiert, begeistert und nahmen sie ins Sortiment auf. Die Ziegenkäse liefen von Beginn weg bestens. Jedes Mal, wenn die Wüthrichs eine neue Kreation wie etwa den Apfel-Curry-Ziegenfrischkäse ausgetüftelt haben, lassen sie die Scheubles als erste probieren. Das ehrliche Feedback erlaubt ihnen so, die Produkte weiterzuentwickeln. Die Familie Wüthrich will in neue Produktionsräumlichkeiten investieren. So entstand die Idee, die «Gnuss-vo-do»-Fondue-Mischung mit Jurapark-Käse dort verarbeiten und abpacken zu lassen. «Eine klassische Win-Win-Situation: Wir bekommen ein unter idealen Bedingungen produziertes Fondue und der Rütihof kann seine Produktionsräumlichkeiten besser auslasten», erklärt Marianne Scheuble. ▲



Familie Wüthrich liefert ihren Ziegenfrischkäse im Ladenlokal von «Gnuss vo do» persönlich ab: Peter und Marianne Scheuble, Karin und Thomas Wüthrich mit Kindern Leo und Mario (v.l.n.r.) Foto: zVg

Gnuss vo do, Beck & Juraparkladen

Alte Landstrasse 5, 5027 Herznach

062 878 10 10, www.gnussvodo.ch

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr: 6.30-12.30 und 14- 18.30 Uhr

Sa: 8-14.30 Uhr / So: 9-12 Uhr



Produkte mit dem Jurapark-Label

Zertifizierte Jurapark-Produkte erkennen Sie am Produktlabel (rechts oben). Es garantiert, dass die Hauptzutat zu 100% und das gesamte Produkt zu mindestens 80% aus dem Gebiet des Juraparks stammen. Auch die Wertschöpfung bleibt zu mindestens zwei Dritteln in der Region.

Nebenstehend sind die Produkte sowie ihre Produzenten aufgelistet. Weitere Informationen zum zertifizierten Produktesortiment, den Produzenten und Verkaufsstellen finden Sie auf: www.jurapark-aargau.ch (Angebote > Gaumengold > Zertifizierte Produkte).

Zertifiziertes Produkt / Produktgruppe

Jurapark-Brot	Bäckerei Kunz, Frick; Bäckerei Lehmann, Schinznach; Bäckerei Maier, Laufenburg; Bäckerei Steiner, Küttigen; Bäckerei Weber, Wil AG; Handlung Windisch, Asp
Jurapark-Käse	Käserei im Jurapark, Kontakt: P. Frey, Im Gatter, 5025 Asp
Jurapark-Obst	J. Bründler, Wittnau; W. Hasler, Hellikon; D. Keller, Hottwil; U. Leimgruber, Gipf-Oberfrick; Ch. Müller, Schupfart; A. Schmid, Gipf-Oberfrick; A. Schreiber, Wegenstetten; A. Steinacher, Schupfart; H. Treier, Wölflinswil; M. Weiss, Sulz; U. Weiss, Sulz H.R. Zimmermann, Villigen
Bio-Hochstamm-Trockenfrüchte	Verschiedene Bio-Landwirte Kontakt: Verein Fricktaler Bio Hochstamm-Produkte, c/o C. Brennwald, Kronengasse 3, 5073 Gipf-Oberfrick
Bio-Gemüse, -Setzlinge und -Obst	Biohof Siegrist S. Siegrist, Kirchbergstrasse 20, 5024 Küttigen
Fleischspezialitäten	Metzgerei Gasser E. Gasser, Hauptstr. 66, 5027 Herznach Metzgerei Schwyzerhüsi P. & W. Neuhaus, Ausserdorfstr. 85, 5276 Wil AG Suter-Metzg W. Suter, Mitteldorf 1, 5108 Oberflachs Wagyu-Rindfleisch Hansruedi Zimmermann, Neuzelgweg 372, 5234 Villigen
Honig und Imkereiprodukte	Diverse Produzenten M. Dietiker, Schenkenberg 145, 5112 Thalheim W. Habermacher, Steinler, 5063 Wölflinswil K. & U. Lenzin, Oberdorf 3, 5063 Wölflinswil
Mehl und Teigwaren	Altbachmühle A. Tschudi, Hauptstrasse 41, 5064 Wittnau
Obst und Gemüse	Söhrenhof Bözen Ch. & H. Amsler, Söhrenhof 2, 5076 Bözen Max Schwarz AG Hauptstrasse 49, 5234 Villigen

Obst, Trockenfrüchte, Säfte und Vollfruchtessige

Obstbau Bründler A. & J. Bründler, Hauptstrasse 100, 5064 Wittnau

Obst, Trockenfrüchte und Säfte

Birchhof H. Treier, Birchhof, 5063 Wölflinswil

Obst und Trockenfrüchte

Brügglihof M. & C. Weiss, Brügglihof 368, 5085 Sulz

Spirituosen

Käfers Schloss R. Käser, Schlosstrasse 17, 5077 Elfingen

Weine, Öl und Obstprodukte

Erlenhof H. & H. Schmid-Treier, Erlenhof, 5064 Wittnau

Weine und andere Rebbergprodukte

Besserstein Wein AG Ölberg 2, 5234 Villigen
Büchli-Weine Rebsiedlung 196, 5078 Effingen
Chalmerger Weine Rebbergstr. 24, 5108 Oberflachs
Weinbau Heuberger Mühleweg 3, 5076 Bözen
Weingut Schödler Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
Weinbau P. Zimmermann Halde 1, 5108 Oberflachs
Wiler Trotte Trottenstr. 100, 5276 Wil AG

Ziegenmilchprodukte und Ziegenfleisch

Rüthhof K. & Th. Wüthrich, Rüthhof 66, 5077 Elfingen



Chlopfi's feine Sachen vom Bauernhof: ein Betrieb mit neu zertifizierten Produkten

Die Haltung unkonventioneller, hochwertiger Nutztiere ist im Jurapark Aargau beliebt: Neben afrikanischen Antilopen in Herznach und Damhirschen in Gansingen leben hier japanische Wagyu-Rinder – auf dem Hof von Hansruedi Zimmermann in Villigen. Daniel Ballmer

Wagyu-Beef gilt als eine der besten Rindfleisch-Sorten der Welt und wurde bis Mitte der Siebzigerjahre ausschliesslich in Japan produziert. 2005 wurde auf Hansruedi «Chlopfi» Zimmermanns Hof das erste Schweizer Wagyu-Rind geboren, mittlerweile ist es schon eine ganze Herde. Das edle Fleisch wird im «First come, first served»-Verfahren übers Internet verkauft. Zu den Abnehmern gehören neben privaten Gourmets auch das Landhotel Hirschen in

Erlinsbach. Seit Ende 2015 ist das Fleisch mit dem Jurapark-Label zertifiziert. Aber auch der Rest des Sortiments kann sich sehen lassen: frisches Hochstamm-Obst, Konfitüren, Sirup, Süssmost, Kartoffeln und Traubensaft wurden ebenfalls mit dem Jurapark-Zertifikat ausgezeichnet. Chlopfis «Bäretatze» Weine sind das Ergebnis jahrelangen Experimentierens mit einer grossen Vielfalt an Rebsorten. Und wem diese Köstlichkeiten allein noch nicht Grund



Chantal, das erste Wagyu-Kalb eine Stunde nach der Geburt.

Foto: Hansruedi Zimmermann

genug sind, ins sonnige Villigen zu pilgern, der kann sich auf drei buchbaren Themenführungen über die Produktion von Wein, Fleisch und Früchten informieren lassen.

Der Verkaufswagen im Zentrum von Villigen steht an der Hauptstrasse 10. Von Frühling bis Winteranfang ist der Wagen jeden Tag rund um die Uhr zugänglich. ▲

Standort & Kontakt:
Neuzelgweg 362, 5234 Villigen
056 290 20 80
www.swisswagyu.ch / www.chlopfi.ch



Das Wagyu-Rind von Hansruedi Zimmermann fühlt sich am Fusse des Bessersteins sichtlich wohl.



Beide Fotos: Guillaume Perret / lundi13



Ihr Jurapark!



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



Heim- und angekommen

Mit spürbarer Freude betreiben Esther und Geri Keller das historische Gasthaus Bären in Hottwil. Ende 2015 besiegelten sie ihr zehnjähriges Bärenjubiläum und können eine durchwegs positive Bilanz ziehen: Heim- und angekommen seien sie und zufrieden, den Gästen ein gemütliches, regionales Gastroerlebnis bieten zu können. Marion Sinniger

1882 startete Geri Kellers Urgrossvater mit einer einfachen Pintenwirtschaft im Bären Hottwil. Sein Grossvater baute es später zu einem richtigen Gasthaus mit Übernachtungsgelegenheiten aus. Auch sein Vater trat in die Wirtsstapfen. Er konnte den Betrieb aber nicht mehr halten, als seine Frau früh starb und er alleine für seine drei Buben sorgen musste. So kam es zu einem Unterbruch der Kellerschen Bärengeschichte, während der der Bären fast Konkurs ging. Glücklicherweise haben ihn aber beherzte Hottwiler in eine Genossenschaft überführt und in Pacht weiter bewirtschaftet. Anfangs 2006 übernahmen Geri und Esther Keller schliesslich die Bärenpacht.

Herausforderung angenommen

«Als Geri mit der Idee kam, uns für den Bären zu bewerben, befand ich mich in einem Wechselbad der Gefühle», gesteht Esther Keller. Der gelernten Köchin war klar, wie gross die Herausforderung sein würde, Gastrobetrieb und

Familie unter einen Hut zu bringen. Auch Quereinsteiger Geri Keller war sich bewusst, dass der Wechsel in die Gastronomie ein grosser Schritt sein würde. Doch schliesslich siegten der Optimismus sowie die starke Verbundenheit mit dem Bären, dem Mettauertal und seinen Bewohnern. «Uns reizte es sehr, das Angebot nach unseren Vorstellungen zu gestalten und Neues auszuprobieren. Eine grosse Chance sahen wir auch im Flösserweg zwischen Laufenburg und Stilli (Villigen) der 2003 als touristische Attraktion eröffnet wurde. Der Bären liegt just in der Mitte, also ideal für die Wanderer, die sich eine gute Stärkung gönnen», so Geri Keller

Bärenstark, wenn es um Genuss und Erholung geht

Angekommen sind sie heute - das beweist die heutige Beliebtheit des Gasthauses bei Einheimischen und Ausflüglern. Ihr Anspruch, den Gästen neben dem kulinarischen Erlebnis auch einen gemütlichen und erholsamen Aufenthalt

zu ermöglichen, erfüllen sie mit Bravour: Die lauschige Gartenterrasse, die charmante Gaststube, die Gaumenfreuden und natürlich die herzliche Gastfreundschaft prägen den Betrieb. Esther Kellers Küche zeichnet sich durch ihre Frische und Originalität aus. Die Genuss-Strassen-Köchin legt grossen Wert auf saisonale und regionale Zutaten: «Wir haben eine reiche Produktvielfalt, die es verdient, entsprechend veredelt und liebevoll zubereitet zu werden. Zudem sind die hier und in der Nähe gewachsenen und ausgereiften Produkte geschmacklich überzeugend und unsere Gäste schätzen sie sehr.»

...und auch im naturnahen Tourismus

Doch damit ist die grosse Energie des Wirtspaares noch lange nicht ausgeschöpft! Das Angebot rund um das Gasthaus Bären erweitern sie ständig: So sind sie seit 2013 mitunter für den Betrieb der neu renovierten Flösserherberge im alten Schulhaus Hottwil zuständig. Schulklassen, Vereine, Firmen, Wanderer, etc. können von dort aus die Jurapark-Region entdecken und Seminare sowie Workshops im ruhigen Grünen abhalten. Gerade ist das Ehepaar Keller dabei, ihren Gewölbekeller für spezielle Gruppenanlässe auszubauen. Weiter bieten sie ihren Gästen auf der Genuss-Reise «Entlang dem Flösserweg» eine geführte Wanderung auf dem Themenweg mit anschliessendem Apéro und regionalem Menü im Anschluss. ▲



Esther und Geri Keller bereitet es Freude, Einheimische und Ausflügler in ihrem schönen Gasthaus bewirten zu können.

Foto: Bären Hottwil



Gemütliches Ambiente zum Wohlfühlen im neu ausgebauten Gewölbekeller. Wie geplant konnten die Renovationsarbeiten per April fertiggestellt werden. Die Kellerräumlichkeiten bestechen durch die mit viel Liebe zum Detail gestaltete Renovation.

Fotos: Vreny Schmid



Mit den Flössern unterwegs: In der Mitte des Flösserweges gelegen, lädt der Bären zu einer ausgiebigen Rast.

Foto: Bären Hottwil

Lust auf mehr?

Das Rezept «Chriesiparfait-Torte» und weitere Lieblingsrezepte des Bären gibt es im Jubiläums-Kochbuch «hei cho und acho» für 39 Franken. Verkauf im Bären Hottwil.

Weitere Informationen über das Gasthaus Bären sind zu finden unter: www.baeren-hottwil.ch, Telefon 062 875 11 45 und www.genussstrasse.ch.



Chriesiparfait-Torte

Rezept von Bären-Köchin Esther Keller

Zutaten für 2 Torten:

120 g Kirschen, getrocknet (z.B. von ArboVitis Frick oder Brügglihof Sulz)
2 EL Kirsch

Mandeljaponais für 4 Böden Ø 26 cm, mit Backpapier belegt:

6 Eiweiss (ca. 300 g)
150 g Zucker
250 g Zucker
300 g Mandeln (gemahlen, geschält)

Parfaitmasse:

5 Eier
3 Eigelbe
180 g Zucker (Aufteilen in zwei Portionen)
15 g Vanillezucker
1 l Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung:

Kirschen über Nacht im Kirsch einlegen, zerkleinern.

Backofen auf 160 Grad Heissluft vorheizen.

Eiweisse mit der ersten Portion Zucker steif schlagen. Anschliessend die zweite Portion darunter schlagen. Mandeln sorgfältig darunterheben.

Die Masse auf 4 Böden verteilen und zuerst für 20 Min., dann für 3 Stunden bei 120 Grad im Ofen trocknen.

Für das Parfait alle Zutaten bis und mit Vanillezucker über dem Wasserbad warm schlagen, anschliessend in der Rührschüssel weiterschlagen, bis die Masse kalt ist.

Parfaitmasse, Rahm und Kirschen mischen, Masse vierteln. Je ¼ davon auf zwei Japonaisböden verteilen, mit den restlichen zwei Böden belegen und die restliche Parfaitmasse darauf verteilen. ▲



Genuss-Strasse

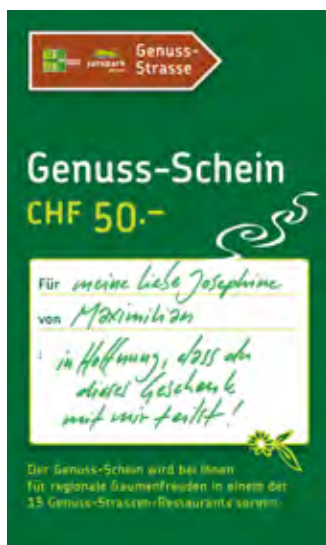
Die Genuss-Strasse im Jurapark Aargau verbindet 15 Restaurants, 15 Landwirte und Verarbeiter von Regionalprodukten, 7 Weinbaubetriebe sowie 4 Spezialitäten-Dorfläden.

Die Genuss-Strassen-Restaurants haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten aus der Region zu verwenden. Feinschmecker können sich direkt bei den Produzenten und den Spezialitäten-Dorfläden der Genuss-Strasse mit zertifizierten Jurapark-Produkten eindecken und Weine degustieren.

Weiter vereinen die Genuss-Reisen einheimische Köstlichkeiten, das Kennenlernen von Produzenten und Erlebnisse in der Natur.

Mehr zu Betrieben und Angeboten unter www.genussstrasse.ch.

Bestellen Sie den Genuss-Strassen-Flyer. Informationen dazu auf Seite 2 (Shopseite)



Genuss-Scheine – das Geschenk mit Gaumenfreude-Garantie

Schenken Sie Gaumenfreuden! Die Beschenkten können die «Genuss-Scheine» im Wert von CHF 50.00 in allen 15 Genuss-Strassen-Restaurants des Juraparks Aargau einlösen. Online-Bestellung und weitere Infos auf www.genussstrasse.ch

Genuss-Strassen-Restaurants

Biberstein: Gastwirtschaft Juraweid
062 827 45 45, www.juraweid.ch

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

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

Herznach: Gasthof Löwen
062 878 12 38, www.loewen-herznach.ch

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

Ittenthal: Gasthaus zur Sonne
062 875 70 20, www.sonne-ittenthal.ch

Rüfenach AG: Restaurant zum Blauen Engel
056 284 13 54, www.blauerengel.ch

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

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

Villigen: Restaurant zum Hirschen
056 284 11 81, www.hirschen-villigen.ch

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

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

Zeihen: Restaurant Ochsen Oberzeihen
062 876 11 35, www.ochsen-oberzeihen.ch

Genuss-Strassen-Dorfläden

mit zertifizierten Jurapark-Produkten

Asp: Asperhandlung
062 878 23 07, www.asperhandlung.ch

Biberstein: Schlossladen
062 839 90 70, www.schlossladen.ch

Herznach: Gnuss vo do
062 878 10 10, www.gnussvodo.ch

Oberflachs: Euse Dorflade
056 444 08 00, www.dorfladeoberflachs.ch



Schloss-Laden in Biberstein



Unser SchlossLaden ist ein richtiger Dorfladen! Sie können bei uns Ihren Wocheneinkauf machen und alle Produkte des täglichen Bedarfs kaufen, und natürlich auch unser feines **Holzofenbrot oder ein Monatsbrot.**

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 7:30 – 12:00h
Montag bis Freitag 16:30 – 18:30h
Samstag 7:30 – 12:00h

Mitten im Dorf an der Dorfstrasse
5023 Biberstein

Tel.: 062 839 90 70 für Bestellungen aller Art
Internet: www.schlossbiberstein.ch

Vierter slowUp Brugg Regio

Der vierte slowUp Brugg Regio rollt am 7. August 2016 zwischen 10 – 17 Uhr wieder auf den Strassen in der Region Brugg. Nach nun bereits drei erfolgreichen slowUp freuen wir uns, den vierten slowUp wieder für viele freudige Gesichter zu organisieren. Der Rundkurs rund um Brugg bietet eine einmalige Gelegenheit, die vom motorisierten Verkehr befreiten Dörfer und ihre Strassen zu geniessen. Verena Rohrer

Der vierte slowUp Brugg Regio hält gerne am Bewährten fest: die Strecke bleibt gleich bis auf eine kleine Ausnahme entlang der Aarauerstrasse: Hier wird die slowUp-Strassenbreite optimiert. Entlang der Strecke sorgen wieder aktive Vereine der Region für tolle Unterhaltung und genussvolle Verköstigung inklusive speziellen regionalen Angeboten mit dem Label slowAppetit!

Detaillierte Informationen finden Sie bereits vor dem slowUp auf der Homepage und der slowApp (Download für Apple und Android Geräte). So können Sie sich Ihren regionalen Genuss-Zwischenstopp aussuchen.

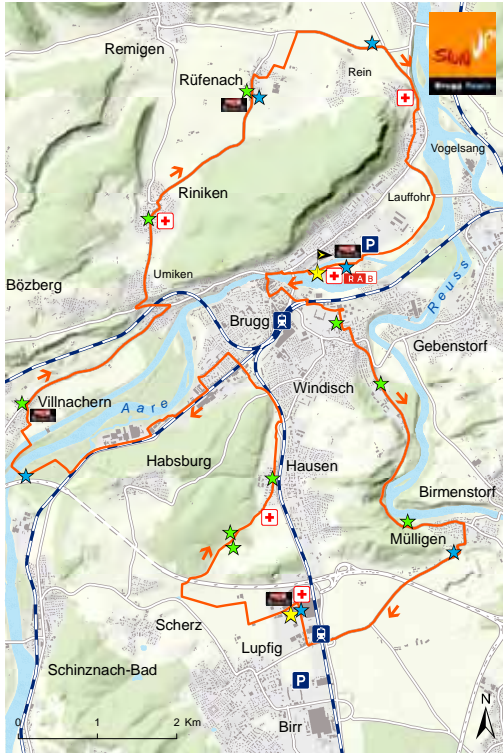
Organisiert wird der slowUp Brugg Regio wiederum in enger Zusammenarbeit mit den Gemeinden und der Polizei durch ein Organisationskomitee unter der Projektleitung von Brugg Regio - Regionale Standortförderung. Die nationalen Hauptsponsoren Migros, SportXX und Rivella sowie der nationale Sponsor ŠKODA und der Co-Sponsor EGK Gesundheitskasse unterstützen den Anlass. Aargau Tourismus, Effingerhof AG, IBB und Fuchs-Movesa AG tragen die Realisierung als regionale Sponsoren mit. Die nationalen Träger der 20 slowUp-Veranstaltungen sind SchweizMobil, Gesundheitsförderung Schweiz und Schweiz Tourismus.

Auf dem Hauptfestplatz im Geissenschachen in Brugg findet zur Streckeneröffnung um 10 Uhr wieder eine kleine Zeremonie statt. Grundsätzlich kann das slowUp-Vergnügen aber ab 10 Uhr bis 17 Uhr an jedem Ort auf der Strecke gestartet und beendet werden!

Ab diesem Jahr werden die Teilnehmenden aufgefordert, ihre Bilder mit dem #slowUp zu posten und die persönlichen Erlebnisse mit den anderen Teilnehmenden zu teilen.

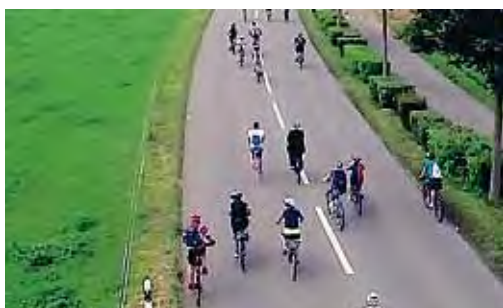
Ein grosses Dankeschön gebührt den vielen fleissigen Helferinnen und Helfern für ihren Einsatz sowie allen von Verkehrseinschränkungen betroffenen Personen für ihre Rücksichtnahme. Nur so kann dieses Fest des Langsamverkehrs seinen Erfolg weiterführen. Danke! ▲

Weitere Informationen unter:
www.slowUp.ch > Brugg Regio



- Strecke SlowUp
- Hauptfestplatz (Start/Ziel)
- Grosser Festplatz, WC
- Lokaler Festplatz, WC
- Auftritt nat. Hauptsponsoren
- Bahnhof
- Extra SlowUp Parkplatz
- Samariterposten
- Rent a Bike
- SportXX Garage

AGIS Service Center, Aarau, 20.04.2016; © Kanton Aargau, mwj1





**4. September 2016
im Jurapark Aargau**

Alle Informationen zum 4. Kantonalen Wandertag erhalten Sie ab Mai 2016 bei Aargau Tourismus.



AargauTourismus.ch

Kantonaler Wandertag im Jurapark Aargau

Am Sonntag, 4. September findet der 4. Kantonale (Aargauer) Wandertag statt, und zwar in diesem Jahr rund um Bözen im Jurapark Aargau. Dieser Anlass, an welchem rund 500 Teilnehmende erwartet werden, wird jeweils von Aargau Tourismus in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern organisiert. Die Teilnehmer erwartet ein ‚Zmorgä‘ auf dem Start- und Zielgelände beim Schulhaus in Bözen. Anschliessend gibt es eine Auswahl an geführten Touren mit verschiedenen Routen und Streckenlängen. Der Family-Trail führt nach Elfingen und bietet spielerische Posten für die ganze Familie. Etwas länger ist die Familienwanderung. Eine tolle Rundroute von 12 Kilometern führt als Genusswanderung in rund 3 Stunden via Hesseberg und Sennhütten zurück nach Bözen. Lichte Föhrenwälder, eine reich strukturierte Kulturlandschaft mit Rebbergen und Obstgärten und Ausblicke zu den Graten des Ketten- und Plateaus des Tafeljuras bilden eine Jurapark-typische Kulisse. Für ambitionierte Wanderer wird eine exklusive Tour zusammen mit der Mammut Alpine School angeboten. Zurück beim Ausgangs- und Zielort gibt es vielfältige Verpflegungsmöglichkeiten und weitere Attraktionen.

Weitere Infos finden Sie auf:

www.aargautourismus.ch und www.jurapark-aargau.ch.

**Bike-Tag
Schupfart
5. Juni**

**2016
MOUNTYBIKE**
SCHUPFART · HERRISCHRIED · HORNUSSEN
www.mounty-bike.ch

20, 40, und 60-km-Bike-Touren

Start: 8.00–12.00 Uhr
VMC-Clubhaus, Obermumpferstr. 48, Schupfart

Infos: www.mounty-bike.ch

Organisator: **VMC Schupfart**
www.vmc-schupfart.ch

coop presents

SCHUPFART

23.–25. Sept. 2016

www.schupfartfestival.ch

FREITAG, 23. SEPTEMBER AB 19.00 UHR

28. POP-ROCK-NIGHT
Hanery Amman
Trauffer • Patent Ochsner **100% Mundart**

BLIGG

SAMSTAG, 24. SEPTEMBER AB 17.15 UHR

32. COUNTRY-ROCK-NIGHT
High South (USA)
Flynnville Train (USA)
Gibson Miller (USA)
TRUCK STOP (D)
The Black Barons (CH) **USA-Acts: Exklusiv in der Schweiz!**

SONNTAG, 25. SEPTEMBER AB 11.15 UHR

34. SCHLAGER-PARTY
Troglauer Buam • Marc Pircher
Ross Antony • Die jungen Zillertaler
HEINO mit Band
Oesch's die Dritten

Bergwerk Herznach im Aufbruch

Von 1937 bis 1967 ist im Bergwerk Herznach in harter Handarbeit Eisenerz abgebaut worden. Jetzt wird dem ehemaligen Bergwerk wieder Leben eingehaucht. Das Bergwerkfest und die Stollenöffnung am 3./4. September 2016 sind ein weiterer Meilenstein. Geri Hirt

Das Bergwerk war just in der Zeit grösster Arbeitslosigkeit – in den Dreissigerjahren und während dem 2. Weltkrieg – mit bis zu 140 Mitarbeitern ein willkommener und zugleich der grösste Arbeitgeber im oberen Fricktal. Über 1,6 Millionen Tonnen Eisenerz sind unter Tag abgebaut und damit das grösste Stollensystem der Nordwestschweiz geschaffen worden. Mit 32 Kilometern Länge eine beachtliche Leistung!

Vorwärts in den Stollen

Unter dem Motto «Vorwärts in den Stollen» hat sich der Verein Eisen und Bergwerke (VEB) zum Ziel gesetzt, die Geschichte dieses einzigartigen Industriezeugs der Nordwestschweiz aufzuarbeiten, einen Teilbereich des Stollensystems für die Öffentlichkeit zugänglich zu machen und die komplexe Jura-Geologie allgemein verständlich darzustellen. Seit der Gründung des VEB im Jahr 2004 sind einige Projekte realisiert worden. So der Eisenweg von Wölflinswil via Herznach nach Zeihen, ein GeoTrog mit Gesteinsbeispielen 300 Millionen Jahre zurück, die Beschilderung der geologischen Verwerfung in Wölflinswil, eine kleine aber feine Ausstellung, verschiedene geologische Abklärungen durch Fachpersonen, drei Bergwerkfeste und einige mehr.

Bergwerkfest setzt Kräfte frei

Im Hinblick auf das 4. Bergwerkfest, das am 3./4. September 2016 auf dem Bergwerkareal in Herznach stattfinden wird, laufen momentan Arbeiten, um den Hauptstollen wenigstens auf eine Länge von rund 80 Meter für die Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Dieser Stollenbereich ist entsprechend zu sichern, um den Festbesuchern das spezielle Ambiente des Bergwerks bieten zu können.

Ein Fest für gross und klein

Im Zentrum des Zwei-Tage-Festes vom 3./4. September 2016 wird die Öffnung des Bergwerk-Hauptstollens stehen. Am Samstag, 3. September, wird das erste Teilstück um 11.00 Uhr im Rahmen einer offiziellen Feier unter Mitwirkung von Regierungsrat Alex Hürzeler und mit musikalischer Umrahmung für die Öffentlichkeit freigegeben.

Ein grosser Markt, ein Dutzend Festbeizen mit einem attraktiven Angebot, musikalische Unterhaltung, Gratisfahrten mit der Stollenbahn, freie Besichtigung des Museums, des Hauptstollens und des Silos, eine Kunstaussstellung, ein Klopflplatz sowie eine Spielecke für Kinder sorgen für ein interessantes und stimmungsvolles Fest. ▲



Bergwerkfest.ch
Herznach
3./4. September 2016

Samstag und Sonntag:
Ab 10.00 Uhr Festbetrieb
in 12 Beizen und Markt
auf der Bergwerkstrasse.



Ein Teilstück des Hauptstollens soll am Bergwerkfest zugänglich sein. Foto Geri Hirt



Ein besonders schönes Exemplar eines Herznacher Ammoniten. Foto Geri Hirt



Beliebt bei gross und klein – die Bergwerkbahn. Foto: Geri Hirt



Harte Arbeit damals im Herznacher Bergwerk. Foto: Verein Bergwerk



Die selber herausgeklopften Ammoniten werden von Fachleuten präpariert. Foto: Lukas Kammermann



Diese Broschüre sowie drei weitere Natura Trail Taschenführer sind bei den Naturfreunden Schweiz erhältlich (www.naturfreunde.ch). Sie kann auch auf der Geschäftsstelle des Juraparks Aargau für 5 Franken bezogen werden.

Neue Natura Trail-Broschüre mit zwei Routen im Jurapark Aargau

Natura Trails sind Themenwege der Naturfreunde durch landschaftlich schöne, naturnahe Gebiete in ganz Europa. Mittlerweile gibt es mehr als 180 Natura Trails, von Deutschland bis Rumänien und Zypern – und zwei davon führen durch den Jurapark Aargau. Daniel Ballmer

Einer der neuen Natura Trails führt von der majestätischen Linner Linde über die Ruine Schenkenberg und die Gisliflue nach Biberstein. Damit verbindet er die erste und zweite Jurakette und bietet malerische Aussichten über den Jura-bogen und das Mittelland. Der zweite Trail beginnt in Veltheim und folgt der ersten Jurakette über Gisliflue, Staffelegg und Wasserflue ins Gebiet Breitmis bei Oberer-

linsbach. Die grössere Höhendifferenz macht ihn etwas anspruchsvoller als die Route Linn-Biberstein, dafür sind die Aussichten noch schöner. Die beiden Wanderungen dauern je sechs Stunden und sind innerhalb eines Tages gut machbar. Wer es trotzdem etwas langsamer angehen möchte, kann beispielsweise im Naturfreundehaus Gisliflue oder im Haus für Bildung und Begegnung Herzberg übernachten. ▲

Natürlich Binkert Buag



Binkert Buag – so wandlungsfähig wie ein Schmetterling

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette setzen wir auf aktive und ganzheitliche Nachhaltigkeit. Sie legen darauf ebenfalls Wert? Dann sollten wir uns kennenlernen. Wir helfen Ihnen bei der verantwortungsvollen und effizienten Erstellung und Verteilung Ihrer Medien.

W-2-P Factory
E-Shop
Multi-Channel
Publishing
Single-Source
Publishing

Premedia
Services
Kreativität
Technisches
Know-how

Nachhaltigkeit
Crossmediale Lösungen
Druck und
Weiterverarbeitung
Logistik und
Outsourcing

Binkert Buag AG
Baslerstrasse 15
CH-5080 Laufenburg
Tel 062 869 74 74
Fax 062 869 74 80
info@binkertbuag.ch
www.binkertbuag.ch



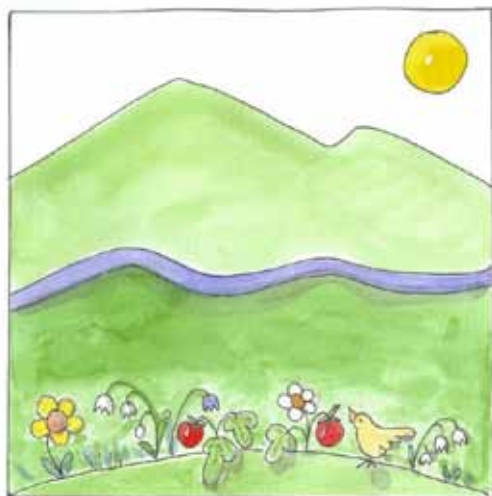
Mo – Fr 06.30 – 12.30, 14.00 – 18.30

Mittwoch ganzer Tag geschlossen

Sa 08.00 – 14.00

So 09.00 – 12.00

Gnuss vo do | Alte Landstrasse 5 | 5027 Herznach



Der Park erstrahlt in sattem Grün
Und auch die Wiesenblumen blühen.
Zugvögel, aus Afrika zurück,
Singen uns ihr Lieblingsstück.



Auf dem Land von Bauer Schoch
Gräbt Tobi gleich ein grosses Loch.
Cavallo, mal mit Schnur statt Zaum,
Bringt einen Hochstamm-Apfelbaum.



Erst eins, dann zwei, dann drei und vier –
Die Bäumchen stehen flugs Spalier.
Nun steht an der einst kahlen Stelle
Dank Tobi eine Baumkapelle.
Bald spenden die vier Bäume matten
Wanderern im Sommer Schatten.

Barbara Leimgruber

Denkbox

Markiere die im Buchstabensalat versteckten Wörter!

1. JURAPARK

2. AARGAU

3. PERIMUK

4. MÖNTHAL

5. JURAPARKFEST

6. WÖFLINSWIL

7. SLOWUP

8. HERZNACH

9. HOTWIL



				R	W	L	V	V											
				I	F	D	S	L	O	W	U	P							
			S	J	W	E	N	G	B	Y	J	U	W						
		L	M	Ö	N	T	H	A	L	P	U	Z	Ö	Y					
		M	O	S	E	T	V	F	J	H	R	Q	L	A					
E	B	J	U	R	A	P	A	R	K	A	W	F	Z	K					
B	H	E	R	Z	N	A	C	H	D	P	D	L	K	Z					
I	Y	H	O	T	T	W	I	L	P	A	G	I	J	W					
B	U	L	B	T	X	P	L	C	E	R	A	N	I	H					
H	S	P	X	T	T	Z	P	T	R	K	A	S	J	Q					
	W	N	B	W	V	A	D	E	I	F	R	W	W						
	E	Z	I	F	S	G	V	E	M	E	G	I	I						
		D	L	P	W	B	N	P	U	S	A	L							
			V	M	E	O	W	V	K	T	U								
							L	J	W	I	F								

Lösung auf Seite 16



Datum	Veranstaltung	Ort
MAI		
Fr 6. bis So 15.5.	Natur- und Kulturwoche «Land- schafft – Gärten»	Wölflinswil/Oberhof
Sa 7. 14.00–17.00	Zeitalter der Säugetiere	Biberstein
Sa 7. 14.00–17.00	Gemeinderundgang Effingen	Effingen
Di 10. 18.30–20.30	Kräuterwanderung und Wildkräuterpaste	Mandach
Mi 11. 14.00	Die Landschaft verspeisen	Wölflinswil
Mi 11. 14.00–16.00	Kräuterwerkstatt für Kinder	Mandach
Sa 14. 13.15–17.00	Auf alten Pfaden über den Bözberg	Effingen
Sa 14. 13.30–17.30	Unkraut auf dem Teller	Densbüren
So 15.	Sulzer Pfingstsprützig	Sulz
Mo 16. 09.00–12.00	Nordic Walking	Schupfart
Fr 20. 19.00–21.00	Orchideen in Wittnau	Wittnau
Fr 20. 17.30–20.00	Wildpflanzen kulinarisch	Mandach
Sa 21. 13.50–17.00	Orchideen im Fricktaler Tafeljura	Effingen
Sa 21. 08.45–16.00	Wald und Wiese auf dem Teller	Schinznach-Dorf
Di 24. 14.30–18.30	Die Landschaft verspeisen 1	Linn
Fr 27. 19.00–21.00	2. Baum-Exkursion	Küttigen
Sa 28. 13.00–16.30	Honig schlecken im Bienenhaus	Küttigen
Sa 28. 10.00–03.00	Jurapark-Fest	Mönthal
JUNI		
(Termin noch offen)	Chriesi-Wanderung	Gipf-Oberfrick
Fr 3. 18.00–21.00	Froschkönig und Krötenprinzessin	Schinznach-Dorf
Fr 3. 20.00–22.30	Fledermäuse und Mohn im Schenkenbergertal	Veltheim
Sa 4. 09.15–13.00	Bienenköniginnen vermehren	Gansingen
Sa 4. 10.15–17.00	Drei-Burgen-Wanderung	Frick
Sa 4. 13.30–17.30	Garten- und Wiesenapotheke	Densbüren
Sa 4. 14.00–16.30	Naturama-Exkursion Waldweide	Zeihen
So 5. 10.15–19.00	Wildpflanzen auf dem Feuer	Laufenburg
Sa 11. bis So 12.6.	Nationaler Tag der offenen Gärten	schweizweit
Sa 11. 10.00–15.00	Wildpflanzen-Hochgenuss	Effingen
Sa 11. 13.30–17.15	6. Frauentag: Darmgesundheit	Zeiningen
Sa 11. 14.00–18.00	Bogenschiessen auf der Ruine Schenkenberg	Thalheim
Mi 15. 14.00–16.00	Kräuterwerkstatt für Kinder	Mandach
Fr 17. 17.00–21.00	Eltern-Workshop – mit Kindern die Natur entdecken	Staffelegg
Sa 18. 09.15–16.00	Jurapark-Tour: Ein Sonnenplatz im Park	Küttigen
Sa 18. 14.00–16.30	Naturama-Exkursion Spezialreservat Riepel	Küttigen
Sa 18. 18.00–00.30	Sagenhafte Nachtwanderung	Bözberg/Thalheim
So 19. 10.00–17.00	SlowUp Hochrhein	Laufenburg
Di 21. 17.30–21.00	Kochen auf dem Sonnenwendfeuer	Schupfart
Do 23. 13.30–17.30	Kräuter in der Küche: Sommerpflanzen	Densbüren
Sa 25. 13.30–17.00	Alabaster schnitzen	Küttigen
Sa 25. 14.00–15.30	Wickel mit Arzneipflanzen	Zeiningen
Sa 25. 20.30–00.30	Wandernacht in Densbüren	Densbüren
So 26.	Fricktaler Chriesifäscht	Bözen
JULI		
So 3. 10.15–18.00	Heilpflanzen auf dem Flösserweg	Laufenburg
Di 5. bis Mi 6.7.	Jurapark-Familientrekking 1	Staffelegg
Mi 6. 14.00–16.00	Kräuterwerkstatt für Kinder	Mandach
Sa 9. 14.00–15.30	Begleiter beim Älterwerden	Zeiningen
So 10. 09.15–12.00	Giftpflanzen im Garten	Wittnau
Mi 13. 18.30–20.30	Kräuterwanderung und Wildkräutersirup	Mandach
So 17. 19.15–21.30	Giftpflanzen im Garten	Wittnau
So 17. 11.00–16.00	Tag der offenen Arzneipflanzen-Gartentür	Zeiningen
Sa 23. 13.30–17.30	Naturkosmetik: Füsse verwöhnen	Densbüren
AUGUST		
Di 2. 18.00–20.00	Jahreszeiten-Spaziergang Sommer	Schupfart
Sa 6. 09.30–12.00	Neue Pflanzen – Neue Herausforderungen	Zeiningen
So 7. 10.00–17.00	SlowUp Brugg Regio	Brugg
Mi 10. 18.00–20.00	Kräuterstab und Kräuterkränze	Mandach
Fr12./13. 09.00–16.00	Malen mit Naturfarben	Wittnau
Sa 13. 13.30–16.30	Räucherstab binden	Densbüren
Sa 13. 09.00–16.00	Chumm, mir wei go Chrieseli günne – Brennen	Stetten
So 14.	Jurapark-Weinwanderung	Villigen
Mo 15. 15.00–19.00	Kräuterstraus Maria Himmelfahrt	Schupfart
Fr 19. 18.00–21.00	Postkarten malen	Wölflinswil
Sa 20. bis So 21.8.	Jurapark-Familientrekking 2	Staffelegg
Sa 20. 09.15–16.00	Jurapark-Tour: Aufgeschoben ist gut aufgehoben	Mettau
So 21. 12.00–14.00	Wildbienenparadies – ehemalige Tongrube Eriwis	Schinznach-Dorf
Mi 24. 15.00–19.00	Die Landschaft verspeisen 2	Laufenburg
So 28. 12.00–17.00	Sinneswanderung zum Kraftort Buschberg	Wittnau

Auswertung Fotowettbewerb der letzten Ausgabe, Nr. 26 August 2015

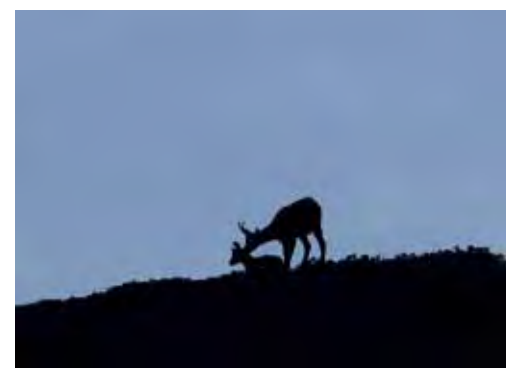
Mein Highlight im Jurapark Aargau

Wir bedanken uns bei allen Teilnehmern!
Die Gewinnerbilder sind:

1. Preis: Nebelmeer, gesehen vom Strihen Hans Böller, Wölflinswil



2. Preis: Gämsen beim Steinbruch Geissberg Yvonne Baumann, Villigen



3. Preis: Distel im Jurapark Aargau Bruno Vogler Pfeiffer, Densbüren (Asp)

