

Jurapark-Zytig



Der Mauerbauer S. 12
Der Förster und «Köhler» S. 16
Die Landschaftsführerin S. 33



Plädoyer für die Buche S. 14
Most vom Hochstammbaum S. 28
Küttiger Rüebli & Schule S. 29



Gaumengold im Jurapark S. 34
Landschaftsmedizin - Winter S. 41
Im Jurapark unterwegs S. 43

Jurapark-Shop

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

Anzahl

___ Jahresprogramm 2016, Angebote und Veranstaltungen im Jurapark Aargau	gratis
___ Themenwanderwege im Jurapark Aargau, Überblick über 12 Themenwanderwege	gratis
___ Fricktaler Chriesiwäg, Gipf-Oberfrick, 5 km Rundweg, 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, 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. 27	gratis
___ Nordic Walking Mettauertal, 4 verschiedene Routen, Flyer	gratis
___ PostAuto-Walking Trail, Schenkenbergertal, 3 vers. Routen, Flyer	gratis
___ Walking-Trails Schupfart, 3 Routen, Flyer	gratis
___ Walkingtrail Bözberg West, vers. Routen, Flyer	gratis
___ Zurzibiet Wanderkarte, 18 Wanderungen in der Region Zurzach, Broschüre	gratis
___ rund um sulz, wandern, biken, rasten, Flyer	gratis
___ Erlebnisbauernhof und Sinnespfad, Wittnau und Gipf-Oberfrick, Infomaterial	gratis
___ Die Schweizer Pärke, Karte mit Porträt zu jedem Regionalen Naturpark	gratis
___ Regionale Naturpärke JURA & Drei-Seen-Land, Gesamtbroschüre	gratis
___ Landschaftsführer AARE - JURA - RHEIN, Wanderungen und Informationen	gratis
___ Freizeitkarte AARE - JURA - RHEIN, Massstab 1:60'000	gratis
___ Genuss-Schein, Gutschein für Genuss-Strassen-Restaurant nach Wahl à	Fr. 10,00*
___ Genuss-Schein, Gutschein für Genuss-Strassen-Restaurant nach Wahl à	Fr. 20,00*
___ Genuss-Schein, Gutschein für Genuss-Strassen-Restaurant nach Wahl à	Fr. 50,00*
___ Eisenweg, Broschüre	Fr. 3.00*
___ Martinsweg Wittnau, (Kulturweg) Broschüre und Karte	Fr. 5.00*
___ Fricktal, geschichtliche Kurzfassung, Broschüre	Fr. 5.00*
___ Der Aargauer Jura A – Z, Peter Bircher, Buch	Fr. 22.00*
___ Naheliegend, Peter Bircher, Broschüre mit 40 Wanderungen	Fr. 12.00*
___ Kombi von «Aargauer Jura A-Z» & «Naheliegend», Peter Bircher,	Fr. 30.00*
___ 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*

*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

Kevin Brändli, Anna Hoyer-Bühler,
Lea Reusser, Christian Rieder,
Anja Trachsel

Gastautoren

Madelaine Balmer, Daniel Ballmer, Peter
Bircher, Andreas Bosshard, Kathrin Hasler, Geri
Hirt, Hans Lenzi, Sabine Leuthard, Andrea Lips,
Georg Matter, Thomas Rohner, Marion Sinniger,
Urs Waber, Hans Christof Wagner

Titelseite

Grosses Foto: Kurt Hauri
*Thomy Widmer erzählt die Geschichte von Peri-
muk am Kantonalen Wandertag in Bözen*
Kleine Bilder: Jurapark Aargau

Tobi (S. 47)

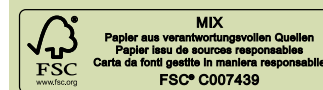
Illustration: Barbara Leimgruber
Text: Daniel Ballmer

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: Ulzenstorf 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, Oeschgen, Olsberg,
Remigen, Rheinfelden, Sisseln, Stein, Ueken
und Windisch, sowie an alle 400 Mitglieder des
Trägervereins Jurapark Aargau

www.jurapark-aargau.ch



Ausblick zwischen Föhren am Geissberg.

Foto: Jurapark Aargau

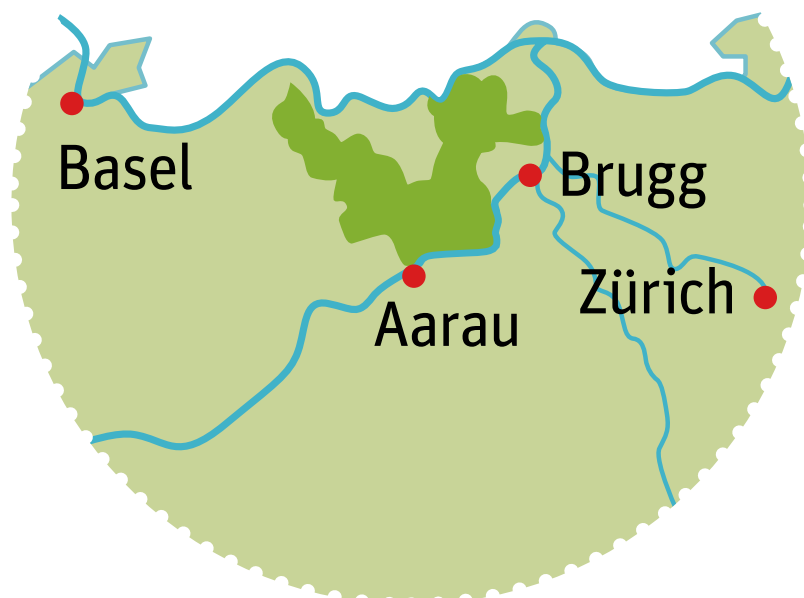
Der Jurapark Aargau

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

Die grüne Schatzkammer enthält besondere Naturperlen und Landschaftsjuwelen. Das ist die vordergründige Assoziation, wenn man an einen Regionalen Naturpark denkt.

Der Jurapark Aargau beheimatet aber auch Menschen, die mit ihren Aktivitäten die Region gestalten. In dieser Ausgabe der Jurapark-Zytig richten wir den Blick auf Personen - auf Charaktere - ihre Funktionen, ihre Perspektive und ihren Bezug zum Jurapark: Förster André Schraner, Trockensteinmaurer Philipp Merkli, Küttiger Landfrau und Jurapark-Landschaftsführerin Verena Wernli, Jurapark-Mitarbeiter Kevin Brändli, aber auch Schülerinnen und Schüler im Natureinsatz, beim Forschen und Lernen.

Und das Wichtigste: es geht auch um Sie in dieser Zytig! In der Mitte finden Sie nämlich eine Leserumfrage. Teilen Sie uns Ihre Antworten bitte mit! Die Jurapark-Zytig entwickelt sich und wird ab 2017 in veränderter Form erscheinen. Lesen Sie, warum - und was das für Sie als Empfänger allenfalls bedeutet.

Naturgemäss blicken wir in dieser Ausgabe gegen Ende Jahr auch zurück auf Ereignisse, Projektergebnisse und Anlässe, die 2016 den Jurapark Aargau prägten.

Während die als stillere Jahreszeit bekannte Saison naht, bereiten wir von der Geschäftsstelle des Juraparks Aargau mit Hochdruck Programmpunkte im Jahr 2017 vor. Bis dahin wünschen wir Ihnen als Leserin oder Leser einen zufriedenen Jahresausklang. Ideen für Genuss, Geschenke und Winteraktivitäten finden Sie übrigens auch in dieser Zytig.



Christian Rieder

Projektleitung Kommunikation & Marketing

Die grüne Schatzkammer hält folgende Schätze für Besucher und Einheimische bereit:

Landschaftsjuwelen

Hügelzüge des Ketten- und Tafeljuras, Kirschbäume, Magerwiesen, Buchen-Mischwälder und Föhrenwälder, Rebberge

Gaumengold

Feine regionale Produkte wie Wein, Käse, Fleisch, Gemüse, Früchte und gebrannte Wasser

Naturperlen

Seltene Pflanzen- und Tierarten wie Orchideen, Enziane, Geburtshelferkröte & Fledermäuse

Kulturwerte

Dörfer, traditionelle Feste, Märkte und Bräuche, altes und neues Handwerk, Musik, zeitgenössische Kunst

Steinreichtum

Versteinerte Meereslebewesen aus der Jurazeit wie Ammoniten und Korallen, weitere Fossilien und Eisenerz



Pärke in der Schweiz

In der Schweiz gibt es neben dem Schweizerischen Nationalpark drei verschiedene Kategorien für Pärke von nationaler Bedeutung. Das Label wird vom Bund vergeben.

Nationalpärke (Projekt Parc Adula, Projekt Locarnese) bieten in den Kernzonen unberührte Lebensräume für die einheimische Flora und Fauna sowie für die dynamische Eigenentwicklung der Naturlandschaft.

Regionale Naturpärke (z.B. Jurapark Aargau, Naturpark Thal, Parc Ela) fördern eine nachhaltige Regionalentwicklung teilweise besiedelter, ländlicher Gebiete, die sich durch hohe Natur-, Landschafts- und Kulturwerte auszeichnen.

Naturerlebnispärke (z.B. Wildnispark Zürich Sihlwald) liegen in der Nähe dicht besiedelter Räume. Sie bieten der einheimischen Tier- und Pflanzenwelt in den Kernzonen unberührte Lebensräume und dienen Zwecken der Umweltbildung und Naherholung.

Das **Netzwerk Schweizer Pärke** ist die Dachorganisation der Pärke. Es koordiniert und unterstützt die Parkträgerschaften. Weitere Informationen zu allen Schweizer Pärken sowie eine interaktive Angebotskarte finden Sie unter www.paerke.ch.

Der Jurapark Aargau in Zahlen

- Gegründet im Jahr 2012
- 241 km², 28 Parkgemeinden (AG/SO)
- rund 40'000 Einwohner, über 300 Bauernbetriebe
- 425 Pflanzen- und Tierarten Arten von nationaler Bedeutung



Kevin Brändli, neuer Projektleiter Regionalprodukte

Unternehmerisches Denken nahe beim Produzenten

Anfang Juni dieses Jahres hiess das Jurapark-Team Kevin Brändli auf der Geschäftsstelle willkommen. Im Interview erfahren wir mehr über den neuen Projektleiter für Regionalprodukte und seine Leidenschaft für die Landwirtschaft.

Interview: Anja Trachsel, Jurapark Aargau

Kevin, dein beruflicher Werdegang begann mit einer Lehre als Lastwagenmechaniker EFZ. Was brachte dich nun zum Jurapark Aargau?

Ich wuchs auf dem Bözberg auf und schätze die Gegend des Juraparks als Teil meiner Heimat. Durch meine Ausbildungen zum Landwirt EFZ und Lastwagenmechaniker EFZ sowie als Absolvent einer höheren landwirtschaftlichen Weiterbildung kenne ich die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen der Landwirte sowie KMUs aus eigener Erfahrung. Ich bin überzeugt davon, dass wir den Herausforderungen «Preisdruck» und «Abwanderung von Konsumenten in Billigmärkte» durch eine aktivere Vermarktung unserer Produkte entgegenwirken können. Denn die Nachfrage nach ursprünglichen und regionalen Produkten nimmt weiter zu. Indem wir die Vermarktung selbst in die Hände nehmen, können die Produzenten und Verarbeiter diese sich neu öffnenden Märkte aktiv bearbeiten. Dabei möchte ich die

Landwirte und KMUs im Parkgebiet unterstützen. Und genau das verstehe ich als meine Aufgabe beim Jurapark Aargau.

Welche Fertigkeiten und Qualitäten erfordern dein Engagement als Projektleiter für Regionalprodukte?

Ich arbeite an der Schnittstelle zwischen verschiedensten Anspruchsgruppen: den Produzenten, Gastronomen, Verarbeitern, Behörden, Verbänden sowie den Abnehmern der Produkte (beispielsweise Coop) als auch der Bevölkerung als Endkonsument. Die Bedürfnisse dieser Gruppen sind sehr vielfältig und es ist eine Herausforderung, allen gerecht zu werden. Erfahrungsgemäss ist im Umgang mit den sogenannten Stakeholdern ein hohes Mass an Methoden- und Sozialkompetenz erforderlich sowie eine klare, transparente Strategie. Zielstrebigkeit ist ein elementarer Erfolgsfaktor in meiner Tätigkeit, denn das Feld ist breit und man kann sich verzetteln.

Ich denke und handle bewusst wirtschaftlich sowie unternehmerisch. Nach meinen Grundausbildungen, in welchen ich gelernt habe zu produzieren, interessierte es mich sehr, wie man denn jetzt eigentlich eine Produktion zum Erfolg «managt». An welchen Schrauben ein Unternehmer drehen muss, um seine Produkte erfolgreich zu verkaufen und seinen Betrieb wirtschaftlich zu führen. Und genau in diesem Umfeld bewege ich mich jetzt in meiner Tätigkeit. Es fasziniert mich, neue Unternehmer kennenzulernen, Einblick in ihre Betriebsmodelle zu erhalten und gemeinsam mit ihnen an der Vermarktung ihrer Produkte zu feilen. Dass ich aufgrund meiner Herkunft die gleiche Sprache wie unsere Unternehmer spreche, ist für die Zusammenarbeit sicherlich ein Vorteil.

Die vielen Bürostunden als Projektleiter bedeuteten für dich eine grosse Umstellung zu den früher eher körperlichen Tätigkeiten. Wie und wo findest du deinen Ausgleich?

Tatsächlich, nach der Büroarbeit packe ich am liebsten mit den Händen an. In meiner Freizeit bieten sich viele Möglichkeiten zum «Wärche». Ich wohne auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb. Am angegliederten Lohnunternehmen bin ich Teilhaber und im Juli sogar nahezu täglich mit dem Mähdrescher unterwegs. Aber auch sonst bin ich am Abend nach einem Bürotag oft draussen und erledige vielfältige Arbeiten, die in einem landwirtschaftlichen Unternehmen anfallen.

Fortsetzung auf Seite 6



Fortsetzung von Seite 5

Auch verfolge ich aktuell neben meinem 80 Prozent Pensum beim Jurapark einige kleinere Projekte. Als weiteren Ausgleich leiste ich Feuerwehrdienst als Maschinist und mache zweimal in der Woche einen «Hosenlupf». Letzteres, das Schwingen, musste ich aufgrund meiner Weiterbildung in den letzten beiden Jahren leider reduzieren. Ich möchte aber das Training in den nächsten Monaten wieder intensivieren. Abschalten kann ich am besten bei einem Glas Rotwein oder dem Skifahren sowie Wandern in den Alpen.

Was zeichnet deiner Meinung nach die Produkte des Juraparks aus? Gibt es unter den Produkten einen persönlichen Geheimtipp?

Die Jurapark-Produkte zeichnen sich durch die Nähe zum Produzenten aus. Man weiss, wer hinter dem Produkt steht. Die «Suure Rote» – nicht alltägliche Apfelringe – mag ich speziell und auch den Kirschenbalsamico finde ich einzigartig. Ich bin selber Kirschenproduzent und finde es spannend, wie durch einen weiteren Verarbeitungsschritt ein Trendprodukt entstand, das neue Märkte erschliessen kann. Auch das grosse Weinsortiment ist hervorzuheben. Hier findet jeder Geschmack einen geeigneten Tropfen. Ich möchte an dieser Stelle aber unterstreichen, dass alle Regionalprodukte qualitativ top sind und ich bloss meine persönlichen Favoriten genannt habe. Testen Sie die Produkte selber: Die Genussstrasse, die Genussreisen und die Weinwanderung bieten Ihnen eine tolle Gelegenheit dazu. Oder besuchen Sie unsere Produzenten direkt in ihren Betrieben.

Was wünschst du dem Jurapark Aargau für die Zukunft?

Ich wünsche dem Jurapark, dass er seine Vielseitigkeit halten und ausbauen kann – so können auch in Zukunft alle Bevölkerungsschichten mit verschiedenen Werthaltungen vom Park profitieren und die Vorteile sehen. So dass man sich einig ist: «De Jurapark, das isch e gueti Gschicht!» Für den Bereich Regionalprodukte wünsche ich mir, dass wir der ganzen Nahrungsmittelkette vom Landwirten über die Bäcker, Metzger, Verarbeiter bis zu den Gastronomen zu mehr Umsatz und Wertschöpfung verhelfen können. Sie leisten jeden Tag Grossartiges, um der Bevölkerung qualitativ hochwertiges Essen anzubieten. Profitieren auch Sie davon! ▲

Aluplaketten in den Jurapark-Gemeinden



Aluplakette im Signaletik-Design der Schweizer Pärke



Die Siebergemeinde Bözen montierte die Plaketten prominent unter der dorfeigenen Willkommenstafel
Foto: Jurapark Aargau

Zur Sichtbarkeit des Parkperimeters setzt der Jurapark Aargau unter anderem auf die Montage von Aluplaketten mit dem Parklogo in den Mitgliedergemeinden. Im Frühjahr 2016 erhielten alle Jurapark-Gemeinden die Möglichkeit, solche Plaketten zur Kennzeichnung ihrer Mitgliedschaft zu bestellen. Die Kosten für rund fünf Stück (abhängig von der Grösse) wurden vom Park übernommen, die Montage und Wartung ist in der Verantwortung der jeweiligen Gemeinde.

Je nach Begebenheit vor Ort wurden die Plaketten am gemeindeeigenen Eingangsschild, am Gemeindehaus, bei Sehenswürdigkeiten oder auch an Bushaltestellen montiert. Zur Dokumentation baten wir anschliessend um einige Fotos der montierten Tafeln.

Zahlreiche Gemeinden haben die Schilder erfreulicherweise gut sichtbar platziert. Von allen eingesandten Fotos wurde Bözen zur Siebergemeinde erkoren. Die grössten Plaketten (37.5x75 cm) wurden sehr prominent an der dorfeigenen Eingangsmarkierung direkt an der viel befahrenen Bözbergstrasse angebracht.

Herzlichen Dank an die Verantwortlichen aus Bözen und allen weiteren Gemeinden für die Mithilfe bei der Signalisierung! ▲

Nach wie vor sind Aluplaketten in verschiedenen Grössen für Gemeinden oder je nach Ort auch Privatpersonen bestellbar. Auch senden wir Ihnen gerne unser Logo zur Verwendung für die individuelle Gestaltung zu. Melden Sie sich für mehr Informationen bei:

Lea Reusser, l.reusser@jurapark-aargau.ch, 062 869 10 83.

Information an den «Naherholungs-Hotspots» im Jurapark Aargau

Im Jurapark Aargau befinden sich mehrere Gebiete, welche regelmässig von Einheimischen und Auswärtigen zur Naherholung genutzt werden. An den Wichtigsten plant der Jurapark Aargau Informationstafeln, um die Besucher auf Wanderungen und weitere Dienstleistungen in der Region aufmerksam zu machen. Als erste Massnahme wurden im September 2016 zwei Tafeln auf dem Limperg oberhalb Wittnau aufgestellt. Lea Reusser, Jurapark Aargau

Zu den Aufgaben des Juraparks Aargau zählt im Bereich Naturnaher Tourismus auch die Besucherlenkung. Um Erholungssuchende zu erreichen und vor Ort zu informieren, eignen sich die Jurapark-Informationstafeln, welche bereits als Starttafeln der Perimukwege dienen, sehr gut. Der Park möchte seine Sichtbarkeit verbessern, keinesfalls aber die Landschaft mit Tafeln überhäufen. Für das Vorhaben ist folglich eine gute Priorisierung der Erholungsgebiete und somit der Tafelstandorte notwendig. Das Mobilitäts- und Besucherlenkungskonzept, welches für den Jurapark Aargau von Metron in Brugg 2013 verfasst wurde, schlägt sogenannte «Schwerpunktgebiete Erholung» vor. Es handelt sich um Gebiete im Parkperimeter, welche vor allem von Tagesausflüglern zum Wandern, Velofahren, Bräteln oder einfach Spazieren und Geniessen gerne und regelmässig besucht werden. Die im Konzept vorgeschlagenen Gebiete wurden

aufgrund ihrer Erschliessung mit dem öffentlichen Verkehr (öV) und motorisierten Individualverkehr (MIV) sowie der Attraktivität ihrer Umgebung bewertet. Dies erlaubte unter Berücksichtigung weiterer Gebiete wie zum Beispiel dem Auenschutzpark entlang der Aare südlich von Auenstein, welcher erst seit 2012 existiert, das Ausscheiden einer Auswahl. Dazu wurden auch Gebiete mit suboptimaler Erschliessung, aber hohem Besucheraufkommen aufgenommen. Ein Beispiel dafür ist die Ampferenhöhe, welche mit öV nicht direkt erschlossen ist und auch nur eine beschränkte Anzahl Parkplätze aufweist, aber durch ihre Lage nahe den Sennhütten und dem Cheisacher-Aussichtsturm viele Besucher anlockt. Die Auswahl dieser «Schwerpunktgebiete Erholung» (siehe Karte) wurden am Gemeindeforum vom 30. April 2016 den Jurapark-Gemeinden vorgestellt und von den Vertretern gutgeheissen.



Schritt für Schritt möchte der Jurapark Aargau an diesen ausgewählten Standorten Eternittafeln im Signaletiklayout der Schweizer Pärke aufstellen, wie sie bereits als Starttafeln von Themenwegen existieren. Die ersten zwei Tafeln dieser Art wurden Ende September beim Parkplatz auf dem Limperg in der Gemeinde Wittnau montiert (siehe Bild). Auf Initiative der lokalen Gruppe Reichbergler, namentlich Kurt Bischofsberger, erarbeitete eine Gruppe mit Mitgliedern aus verschiedenen Kommissionen der Gemeinde Wittnau sowie des Verkehrs- und Verschönerungsvereines und dem Jurapark Aargau die Tafelinhalte. Ab sofort finden die Erholungssuchenden direkt beim Parkplatz Wandervorschläge und Infos zu den kulturellen und geschichtlichen Besonderheiten auf der Anhöhe des Limpergs und des Buschbergs. Der Jurapark Aargau dankt allen Sponsoren und Beteiligten für die gelungenen Tafeln und freut sich bereits auf weitere ähnliche Objekte im Parkgebiet! ▲



Einweihung am 30.9.16; links im Bild der Wittnauer Gemeindeammann Werner Müller und Lea Reusser vom Jurapark Aargau. Foto: Jurapark Aargau



Auswahl der «Schwerpunktgebiete Erholung» im Jurapark Aargau, Daten: Kanton Aargau und swisstopo (5704002947).

Bockige Bärte und klappernde Töpfe - die regionale Vielfalt von Wiesen fördern

Bei Spaziergängen über die Jurahöhen bieten sich immer wieder Gelegenheiten, sich an Wiesen mit Bocksbart, Klappertopf, Esparsetten oder anderen bunt blühenden Wiesenblumen zu erfreuen. Neben ihrer Farbenpracht leisten Blumenwiesen einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität. Im Rahmen von Förderprogrammen sind deshalb viele Blumenwiesen neu angesät worden. Aus Naturschutzsicht ist es dabei wichtig, dass regionales, an die Standortbedingungen angepasstes Saatgut verwendet wird. Der Jurapark Aargau unterstützt Aktivitäten zur Förderung der regionalen Vielfalt «seiner» Blumenwiesen in Zusammenarbeit mit dem Projekt Regio Flora.

Andrea Lips, Projektleitung Regio Flora; Andreas Bosshard, Geschäftsführer HoloSem

In den letzten 50 Jahren sind über 90 Prozent der artenreichen Wiesen aus unserer Landschaft verschwunden. Um diesem Trend entgegenzuwirken, wurden von Bund und Kanton, von Naturschutzorganisationen und von der Landwirtschaft viele Anstrengungen unternommen. Aktuell werden in der Schweiz beispielsweise jedes Jahr mehrere hundert Hektaren artenreiche Blumenwiesen neu angesät. Dies geschieht vor allem im Rahmen der Biodiversitätsförderung in der Landwirtschaft, aber auch bei Böschungsbegrünungen im Strassenbau oder als Ersatzmassnahmen bei grösseren Bauvorhaben.

Biologische Vielfalt in Wiesen bedeutet nicht einfach eine möglichst hohe Anzahl an verschiedenen Arten. Vielmehr besitzt jede Region ihre ganz spezifischen Wiesen mit einer regional oft ganz unterschiedlich ausgeprägten Arten-

zusammensetzung. In einer artenreichen Wiese in Küttigen am Jurasüdfuss wachsen andere Pflanzenarten als in einer Wiese auf ähnlichem Standort im Reusstal oder gar im Waadtland oder am Bodensee.

Aber selbst eine Margerite oder Wiesensalbei ist im Fricktal eine andere als im Reusstal. Man spricht in diesem Zusammenhang von innerartlicher genetischer Vielfalt und von Ökotypen, die sich über Jahrzehnte an die spezifischen Klima- und Bodenbedingungen eines jeden Standorts angepasst haben. Will man bei einer Neuansaat die regionaltypische Artenzusammensetzung einer Wiese fördern und die standortheimischen Ökotypen erhalten, muss das Saatgut deshalb aus der jeweiligen Region stammen.

Das im Handel erhältliche Saatgut ist oft wenig

oder gar nicht an die regionalen Gegebenheiten angepasst. Obwohl mit gutem Handelssaatgut schöne, blumenreiche Wiesen entstehen können, ist die grossflächige Verwendung von solchem mit Risiken und Nachteilen für die Erhaltung der lokaltypischen, genetischen und botanischen Vielfalt verbunden. Zwar sind Anstrengungen im Gange, die Mischungen diesbezüglich zu verbessern, doch oft genügen sie noch nicht den Ansprüchen der Regionalität.

«Copy & Paste»- zwei Methoden mit dem gleichen Ziel

Eine mögliche Lösung des Problems ist das «Kopieren» von noch existierenden artenreichen Wiesenbeständen. Dabei kommen vor allem zwei Methoden zum Einsatz.

Die *Heugrassaat* oder *Mahdgutübertragung* entspricht einer früher weitverbreiteten Praxis. Dabei mäht der Landwirt eine artenreiche Wiese, wenn die meisten Samen der Wiesenpflanzen reif sind, und verteilt das Mahdgut direkt auf das gut vorbereitete Saatbett einer nahe gelegenen Empfängerfläche. Grosse Mengen von Samen fallen dabei aus, und es entwickelt sich so innerhalb eines Jahres eine Kopie der Spenderfläche.

Eine andere Methode ist die *Wiesendruschsaat*, auch *Heugrassaat aus dem Sack* genannt. Dabei werden die Samen auf einer artenreichen Wiese aus dem bestehenden Pflanzenbestand heraus gedroschen. Die so geernteten Samen der Wiesenblumen und Gräser werden getrocknet, in Säcke abgepackt und zu einem späteren Zeitpunkt auf der nahe gelegenen Empfängerfläche ausgebracht. Diese Methode ist etwas aufwändiger. Der Vorteil ist jedoch, dass das Saatgut im Gegensatz zur Mahdgutübertragung nicht genau dann ausgesät werden muss, wenn es geerntet wird. Zudem werden oft mehr Arten übertragen,



Direktbegrünung mit der Heugrassaat-Methode entlang eines renaturierten Bachlaufes und auf einer Wegböschung.

Fotos: A. Bosshard



Der «Beetle» kann auch in Steillagen für die Saatguternte eingesetzt werden.



Mit Hydrosaat (Anspritzverfahren) kann Heudrusch-Saatgut auch auf steilen und grossen Flächen ausgebracht werden. Alle Fotos: A. Bosshard

da das Saatgut von verschiedenen artenreichen Wiesen der Umgebung gemischt werden kann.

Es lohnt sich

Durch die räumliche Nähe von Spender- und Empfängerfläche werden nur Arten angesät, die in der Region heimisch und genetisch ans lokale Klima und die vorhandenen Böden angepasst sind. Untersuchungen zeigen, dass Wiesen, die mit Saatgut aus der Region angesät wurden, im Vergleich zu «konventionell» angesäten Flächen einen langfristig stabileren Wiesenbestand mit einer höheren Artenvielfalt entwickeln. Auch kann dadurch die Übertragung seltener, regional vorkommender Arten gelingen, die nicht in Handelsmischungen vorhanden sind. Bei der Heugrassaat werden zudem auch Insekten und wertvolle Mikroorganismen mit dem Mahdgut übertragen, und das auf dem Boden liegende Schnittgut bietet sofortigen Erosionsschutz.

Das Prinzip des «Wiesenkopierverfahrens» ist simpel und die Vorteile überzeugend. Die Umsetzung verlangt allerdings einiges an Know-How. Da setzt das Projekt Regio Flora (www.regioflora.ch) an. Sein Ziel ist es, die regionale Artenvielfalt im Wiesland zu fördern. Zur Unterstützung der Anwender wurden drei Werkzeuge entwickelt; eine Internetplattform mit vielen Informationen zum Thema Direktbegrünung, eine Spenderflächendatenbank, in der nach geeigneten Flächen in der Umgebung gesucht werden kann, und ein Praxisleitfaden, der das Vorgehen Schritt für Schritt beschreibt. Zudem wird der Kontakt zu Personen oder Firmen vermittelt, die lokales Saatgut ernten beziehungsweise anbieten.

Gute Erfahrungen im Jurapark

Beide genannten «Wiesenkopierverfahren» wurden im Jurapark schon angewandt – mit jeweils sehr erfreulichen Resultaten. In Wölflinswil sind im Jahr 2014 gleich acht artenreiche Blumenwiesen mit insgesamt mehreren Hektaren Fläche mit dem Heugrassaat-Verfahren angelegt worden. Die meisten der Wiesen waren deutlich blumen- und artenreicher als mit den üblicherweise verwendeten Blumenwiesensmischungen. Entscheidend für einen guten Erfolg sind die optimale Auswahl der Spenderflächen und der richtige Zeitpunkt der Ernte. Um dies sicherzustellen, wurde das Projekt von der Firma Ö+L aus Oberwil-Lieli betreut, welche sich seit vielen Jahren auf Heugrassaaten spezialisiert hat. Die Ausführung erfolgte durch lokale Landwirte. Ebenso schön präsentieren sich die mit dem Heudruschverfahren angesäten Flächen. Für die Ernte kam ein neues Gerät zum Einsatz, welches in der Schweiz entwickelt worden ist, der eBeetle (www.ebeetle.ch). Der kleine, nur 50 kg schwere, sehr flexibel einsetz-



Eine direktbegrünte Ökofläche in Wölflinswil zeigt sich nach zwei Jahren sehr artenreich und farbig.

bare und steilhangtaugliche Wiesensamenernter arbeitet dank Batteriebetrieb sehr umweltfreundlich und schonend. Der Pflanzenbestand der Erntefläche bleibt bei dieser Methode stehen. Dadurch kann der Landwirt die Wiese nach der Samenernte ganz normal als Heuwiese nutzen. Das Heudruschsaatgut hat sich auch für den Siedlungsbereich und Strassenböschungen sehr bewährt und wird von Regio Flora empfohlen.

Selber aktiv werden

Gibt es in Ihrer Umgebung, in Ihrer Gemeinde, auf Ihrem Land eine Fläche, die neu begrünt werden muss? Dann setzen Sie auch hier auf das Motto «Aus der Region für die Region» und wählen Mahdgutübertragung oder Wiesendruschsaat (vgl. oben und Kasten). Sei das bei einer entstandenen Böschung eines Strassenbaus, bei einer neuen Umgebungsgestaltung eines Gebäudes, bei einer landwirtschaftlich intensiveren Nutzfläche, die Sie in eine Wiese mit ökologischen Qualitätsbeiträgen überführen wollen oder anderen Anwendungsgebieten. Wie es gemacht wird, erfahren Sie auf den angegebenen Websites oder durch einen dort zu findenden Berater. Landwirte erhalten über Labiola finanzielle Unterstützung. Nebst dem Wissenstransfer unterstützt der Jurapark Aargau bedeutsame Vorhaben mit einem Förderbeitrag. Melden Sie sich noch heute! ▲

Nützliche Links zum Thema Direktbegrünung sind auf folgenden Webstits zu finden: regioflora.ch, agridea.ch, holosem.ch

Video: www.bioaktuell.ch/de/pflanzenbau/nachhaltigkeit/biodiversitaet/filmserie-biodiversitaet.html#c10849/

Das römische Fricktal

In den vergangenen Jahren konnte das archäologische Wissen zum Fricktal markant erweitert werden. Grund dafür sind gute Erhaltungsbedingungen aufgrund der Geologie, eine intensive archäologische Erkundungstätigkeit sowie der anhaltende Bauboom. Für die römische Zeit lässt sich im Gebiet zwischen der Koloniestadt Augusta Raurica (Augst BL/Kaiseraugst AG) und dem Legionslager Vindonissa (Windisch) eine reichhaltige Siedlungslandschaft erkennen. Georg Matter, Leiter Kantonsarchäologie Aargau

Landschaft und Grenzen

Das Gebiet des heutigen Fricktals umfasst drei topographisch unterschiedliche Landschaftszonen. Die eine wird von den Schotter- und Lössebenen im westlichen Rheintal gebildet, eine zweite beinhaltet die von der Sissle und dem Bruggbach durchflossene Talebene um Frick, die dritte umfasst die engeren Täler und Hochplateaus. In der römischen Epoche gehörte das heutige Fricktal zur Provinz Germania Superior bzw. zu der um 300 n. Chr. eingerichteten Provinz Maxima Sequanorum. Es bildete einen

Teil des Gebiets des keltischen Volksstammes der Rauriker beziehungsweise des Territoriums der römischen Koloniestadt Augusta Raurica.

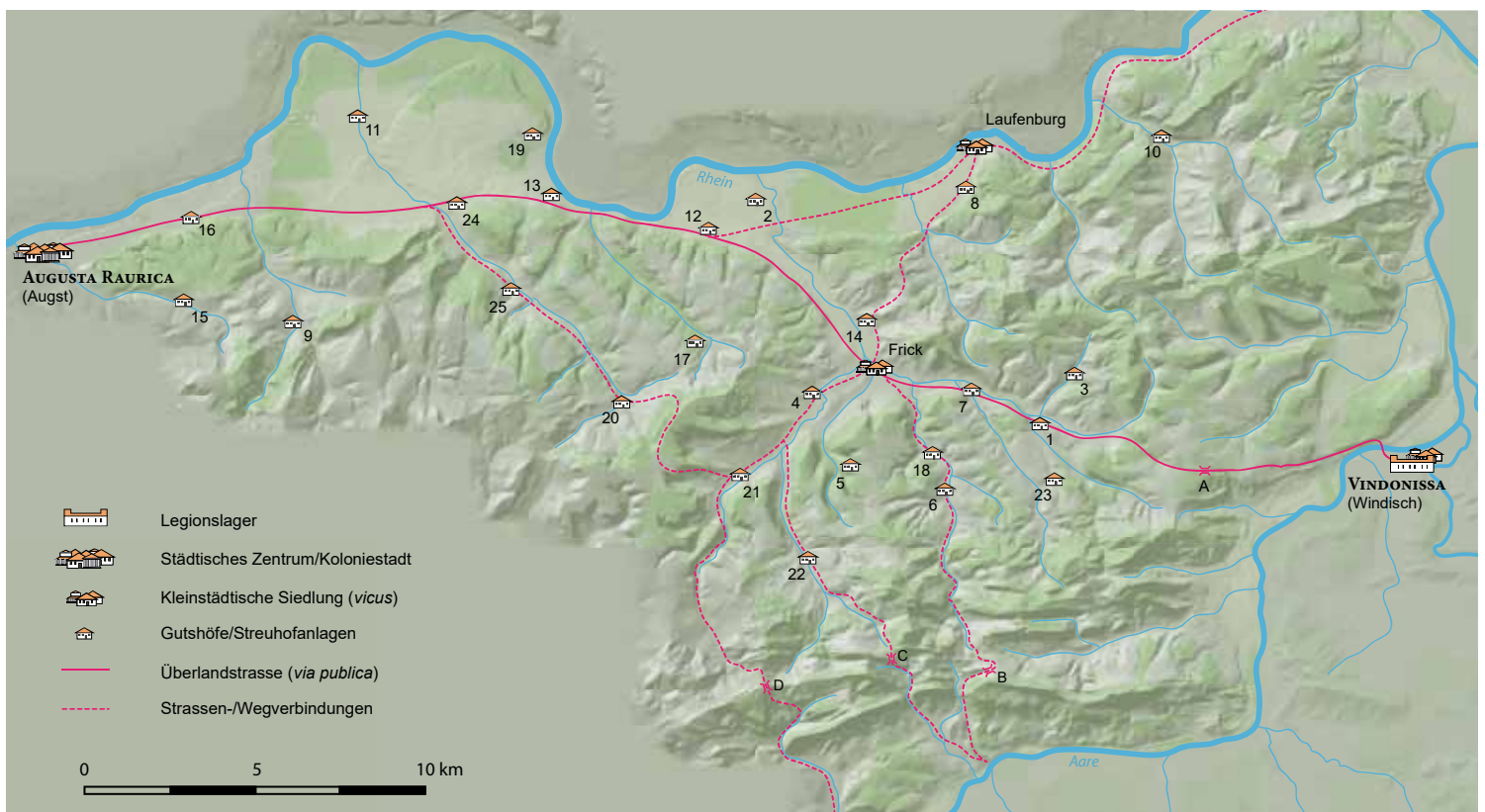
Strassen und Wasserwege

Trotz seiner eher ungünstigen Topographie stellte der Jura in römischer Zeit kein grösseres Verkehrshindernis dar. Verschiedene Passübergänge verbanden das Fricktal mit dem mittleren Aaretal und der römischen Mittellandtransversale. Eine über den Bözberg verlaufende staatliche Überlandstrasse verband Augusta Rau-

rica und Vindonissa. Kleinere, wohl weniger bedeutende Verkehrsachsen führten vermutlich über die Staffelegg, das Benkerjoch und die Saalhöhe (Abb. 1).

Die Überlandstrassen wurden für das staatliche Postwesen sowie für den zivilen und militärischen Personenverkehr genutzt. Der grossräumige Warentransport erfolgte hingegen vorwiegend auf dem Rhein. Allerdings erlaubten die Stromschnellen in Rheinfeldern, Laufenburg und Koblenz kein durchgängiges Befahren des Hochrheins.

Zweifellos haben die verkehrsgünstige Lage, die fruchtbaren Böden und vermutlich auch die Eisenerzvorkommen die römische Aufsiedlung des Fricktals sehr begünstigt. Dies bezeugen in erster Linie die zahlreichen archäologischen Fundstellen – wobei zu beachten ist, dass deren Zahl und Verbreitung auch die Intensität des modernen Baudrucks bzw. der dadurch ausgelösten archäologischen Untersuchungen widerspiegelt. Eine wichtige Rolle spielen zudem die Erhaltungsbedingungen, also die Faktoren, die die Erhaltung in diesem Fall begünstigten.



Karte der römischen Siedlungslandschaft Fricktal. 1 Bözen-Buchsetel; 2 Eiken-Stichli; 3 Elfingen-Müllermättli; 4 Gipf-Oberfrick-Oberleim; 5 Gipf-Oberfrick-Kornberg; 6 Herznach-Brüel; 7 Hornussen-Schulstrasse; 8 Kaisten-Blauen; 9 Magden-Iglingerhof; 10 Mettau; 11 Möhlin-Chleematt/Niederriburg; 12 Münchwilen-Frankenmatt; 13 Mumpf-Anker; 14 Oeschgen-Gässli 88; 15 Olsberg-Klosterrüttenen; 16 Rheinfeldern-Görbelhof; 17 Schupfart-Staffel/Bäperg; 18 Ueken-Hoschmet; 19 Wallbach-Schibenstück; 20 Wegenstetten-Gässli; 21 Wittnau-Kirchgasse; 22 Wölflinswil-Sunnemattweg; 23 Zeihen-Staufel; 24 Zeinigen-Römerstrasse; 25 Zuzgen-Bühlweg. Passübergänge: A Bözberg; B Staffelegg; C Bänkerjoch; D Saalhöhe. (Kantonsarchäologie Aargau, Georg Matter)



Reihenhauscharme vor 2000 Jahren. Rekonstruktion eines Streifenhauses im römischen vicus von Frick. (Kantonsarchäologie Aargau; Maakii GmbH; Rolf Koczorek, Jürgen Neumann)



Möhlin-Chleematt: Luftbildaufnahme des Herrenhauses des Gutshofs (1983). (Kantonsarchäologie Aargau)

Kleinstädtische Siedlungen

Im Fricktal konnten bislang zwei sogenannte vici (kleinstädtische Siedlungen) archäologisch nachgewiesen werden, nämlich in Laufenburg und in Frick. Andere, auf Inschriften und in Schriftquellen erwähnte Siedlungen wie Magidunum (Magden?), Sanctio (Stein-Säckingen) oder Caistena-Cassangita (Kaisten/Rheinfelden?) sind (noch) nicht sicher lokalisiert.

Der vicus von Laufenburg hat seine Entstehung im späteren 1. Jh. n. Chr. primär den Stromschnellen (dem Laufen) zu verdanken, die ein massives Hindernis für den Warentransport auf dem Rhein darstellten: Die Güter mussten unterhalb beziehungsweise oberhalb der Stromschnellen ausgeladen und auf dem Landweg um die Stromschnellen herum transportiert werden, bevor sie wieder verladen werden konnten. Baustrukturen sind vor allem in Form von trocken gemauerten Schächten und von Steinkellern überliefert. Dass der Warentransport und -umschlag nicht die einzige wirtschaftliche Grundlage des vicus von Laufenburg bildete, bezeugen zwei kürzlich entdeckte Töpferöfen.

In Frick wurden die ersten römischen Funde und Befunde bereits 1843 registriert. Den endgültigen Beweis für die Existenz eines vicus lieferten jedoch erst die zwischen 2013 und 2015 durchgeführten Notgrabungen der Kantonsarchäologie im Gebiet Gänsacker. Hier konnten u.a. drei mehrfach erneuerte Streifenhäuser (Abb. 2) samt den dazugehörigen Hinterhofparzellen untersucht werden. Die in den Hinterhöfen, aber auch in den Streifenhäusern gefundenen Eisenschlacken bezeugen, dass in Frick Eisen verarbeitet worden ist. Ein gemauerter und mit Mörtelgussböden ausgestatteter Grossbau lässt

sich allenfalls als Raststätte interpretieren. Dafür spricht auch die Lage – Frick liegt nicht nur genau auf halber Wegstrecke zwischen Augusta Raurica und Vindonissa, sondern auch am Kreuzungspunkt dieser staatlichen Überlandstrasse und der zur Saalhöhe, Benkerjoch und Staffelegg führenden Strassen.

Gutshöfe

Im Umland der städtischen und kleinstädtischen Siedlungen gab es eine ganze Reihe landwirtschaftlicher Güter. Dabei lassen sich zwei Typen unterscheiden: der axiale Gutshof und die Streuhofanlage. Der axiale Gutshof besteht aus einem repräsentativen Herrenhaus (pars urbana) sowie einem ausgedehnten Wirtschaftstrakt (pars rustica), in dem sich auch die Unterkünfte für die Landarbeiter befanden. Dieses architektonische Konzept bedingte viel Platz – Voraussetzungen, die sich vor allem im nordwestlichen Teil des unteren Fricktals finden. Typische Beispiele für solche Landgüter sind die Gutshöfe von Möhlin-Chleematt oder Münchwilen (Abb. 3). In den relativ engen Seitentälern des oberen Fricktals sind vor allem sogenannte Streuhofanlagen belegt. Diese bestehen aus mehreren Einzelgebäuden, die weder ein axial ausgerichtetes Baukonzept, noch eine klare Trennung zwischen einer pars urbana und einer pars rustica erkennen lassen. Reste solcher Gehöfte kamen unter anderem in Ueken, Zeihen oder Zuzgen zum Vorschein. Die Datierungen der Gebäude belegen, dass auch die kleineren Seitentäler des Fricktals bereits in der zweiten Hälfte des 1. Jh. n. Chr. aufgesiedelt worden sind. Dabei gab es sowohl bei den axialen Gutshöfen wie auch bei den Streuhofanlagen offenbar bestimmte Vorlieben bei

der Standortwahl. Beide Typen finden sich in der Regel in der Nähe von Quellen oder von Fließgewässern und stehen nicht im Bereich der Talsohlen, sondern an Hangfusslagen.

Die Spätzeit

Die sogenannte Krise des 3. Jh. n. Chr., welche den «Anfang des Endes» des Imperium Romanum einleitete, wurde durch verschiedene Faktoren verursacht. Dazu gehören zum Beispiel ökologische Probleme (Übernutzung der Böden), Inflation und Steuerdruck, Klimaverschlechterung, politische Unsicherheit (Putsch, Bürgerkriege), Epidemien (Pocken) sowie der zunehmenden militärischen Druck auf die Grenzen durch Einfälle germanischer Stämme.

Einen herben Rückschlag erlitt das Fricktal in den siebziger Jahren des 3. Jh. n. Chr. Auf die im Jahr 275 n. Chr. erfolgten Alemanneneinfälle gehen wahrscheinlich die in Frick und Laufenburg sowie in den Gutshöfen Rheinfelden, Münchwilen, Wittnau, Ueken, Zeihen und Zuzgen beobachteten Zerstörungen zurück. Jüngere Notgrabungen haben gezeigt, dass die Ruinen der zerstörten Gebäude im späteren 3. und in der 1. Hälfte des 4. Jh. n. Chr. wieder aufgesucht und zum Teil instand gestellt worden sind – wenn auch nur improvisiert. Wie schwierig die Situation blieb, zeigt zum Beispiel der Umstand, dass sich die Bevölkerung (zeitweise?) auf abgelegene Höhen zurückgezogen hat (z.B. auf das Wittnauer Horn).

Verheerend für das Fricktal waren dann die Germaneneinfälle in der Mitte des 4. Jh. n. Chr. Dies verdeutlicht die Tatsache, dass im Winter 351/352 n. Chr. sogar das um 300 n. Chr. erbaute Castrum Rauracense im heutigen Kaiseraugst überrannt und zerstört wurde. Dass auch das restliche Fricktal massiv von dieser Katastrophe betroffen war, lässt sich beispielsweise an der Zerstörung der Toranlage auf dem Wittnauer Horn ablesen. Das Castrum Rauracense wurde während der Regierungszeit von Valentinian I. (364–375) wieder instand gestellt. Valentinian sicherte zusammen mit seinen Mitkaisern die Rheingrenze zwischen Basel und Bodensee mit rund 50 Wachtürmen und anderen militärischen Anlagen, von denen ein Teil heute noch sichtbar ist (zum Beispiel am Rheinufer zwischen Rheinsulz und Schwaderloch). Diese Massnahmen zum Schutz des Hinterlandes waren aber nur bedingt wirksam und endeten mit dem Abzug der römischen Grenztruppen im Winter 401/402 n. Chr. Dies bedeutete das Ende des römischen Machtanspruchs im Fricktal. ▲

Der Charme von Trockensteinmauern

Trockensteinmauern sind ausgeprägte Geländemarker. Sie fügen sich in Herstellungsweise und Materialwahl optimal in die Landschaft ein. Auf dem Gebiet des Juraparks finden sich viele Beispiele. Eines der herausragendsten nördlich der Alpen liegt beim Schloss Kasteln. Hier arbeitet Philipp Merkli seit einem Jahrzehnt mit grosser Geduld und ebensolchem Fachwissen an der kontinuierlichen Erneuerung des rund 300jährigen Erbes. Hans Lenzi

Handwerk, Kunst und Wissenschaft

Das sei die Tätigkeit der Trockensteinmaurer, lässt sich der gleichnamige schweizerische Verband verlauten. Und es stimmt: Wenn man Philipp Merkli zuhört, so spürt man etwas von dieser ganzheitlichen Herangehensweise bei der Erstellung jener prägenden Mauerwerke. «Immer empfand ich ein starkes Interesse für Natur und Umwelt, war als Kind meist draussen. Bei der Berufswahl war rasch klar, dass ich Landschaftsgärtner lernen wollte. Hier begegnete ich zum ersten Mal Trockensteinmauern. Die Arbeit mit Fäustel, Meter und Setzer und mein gutes räumliches Vorstellungsvermögen – das alles liegt mir», erklärt der Wahl-Herznacher

seine Faszination für diese Art der Landschaftsgestaltung. «Seit 1999 befasse ich mich damit, seit 2009 in Festanstellung bei Creanatira, einer Tochterfirma von Pro Natura. Sie ist seit Anfang eng mit dem Jurapark Aargau verbunden.» Das Bauen der Mauern ist nur von Frühling bis Herbst möglich. Während der kalten Jahreszeit arbeitet der Fachmann im Forst, hilft bei der Neophytenbekämpfung und übernimmt andere landschaftliche Pflegemassnahmen. «Trockensteinmaurer ist ein ungemein schöner, aber anstrengender Beruf: Man ist der Witterung ausgesetzt, schichtet täglich schwere Steine. Ihr Zuschlagen setzt den Gelenken zu», betont der junge Familienvater.

Von Läufern, Bindern und Kronsteinen

Das Bauwerk ist immer in der Tiefe verankert. Der Raum zur Hintermauerung muss ausgehoben und, wo vorhanden, gewachsener Fels ausgespitzt werden. Erst jetzt beginnt das Hochziehen des Gemäuers. «Dabei ist auf Vieles zu achten: Es muss anziehen, ist also ca. zwölf Prozent zum Hang geneigt, durchlaufende Fugen sind zu vermeiden – das kennen wir schon vom Legobau her. Die schweren Steine, bis 250 Kilogramm, setzt man unten (Läufer), und die Frontmauer wird mit sogenannten Bindern regelmässig mit der Hintermauerung verbunden. Auch diese ist – der Name verrät es – geschichtet und nicht etwa einfach nur aufgeschüttet. «Ganz wesentlich sind die Kronsteine, die am stärksten exponierten Brocken», gibt Philipp Merkli Auskunft. «Trockensteinmauern waren noch nie günstig, auch nicht vor 300 Jahren, als diese hier bei Kasteln hochgezogen wurden. Die Lohn- und Arbeitssituation war damals einfach anders. Heute fallen Kosten zwischen 600 bis 1500 Franken/m³ an, je nach Exposition. Unsere Malmkalksteine beziehen wir meist aus dem bayerischen Dietfurth, es liegt ebenfalls im Jura-bogen.» Creanatira setzt, neben ihren Experten, auch regelmässig Zivildienstleistende ein, Einzelne bis zu zwölf Monaten. Merkli: «Wir machen verschiedene Erfahrungen, manche stellen sich sehr gut an und dürfen auch Steine zuklopfen.»

Stattliche Mauerhöhe von 4 Metern

Rund ums Schloss Kasteln finden sich viele Meter Mauern. Einige sind noch in gutem Zustand, andere bedürfen der Restauration. Eine der Mauern weist stattliche vier Meter Höhe auf, «für die Schweiz nördlich der Alpen einzigartig.» Bei seinen Renovationsarbeiten stösst Merkli gelegentlich auch auf Siedlungsabfall: Fensterstürze und Alteisen. Aber auch Tierknochen, dafür keine Fossilien, «die entdecken wir eher in den neuen Kalksteinen.» Trockensteinmauern werden gänzlich ohne Bindemittel erbaut, die Fugen erlauben eine direkte Entwässerung, «das ist wichtig, damit Erosionsprozesse das Material nicht vorzeitig brüchig werden lässt.» Mit geübtem Auge schlägt der Fachmann die einzelnen Brocken zu, so dass sie sich ins Gesamt einfügen. In den Zwischenräumen fühlen sich Insekten und andere Kleinlebewesen wohl. Vegetation wird regelmässig entfernt, nur Weniges, wie beispielsweise weisser Mauerpfeffer, ist geduldet. «An einer Mauer arbeiten wir, je nach Höhe und Länge, locker ein Jahr, pro Tag etwa 1 m³, das ist ein zeitintensiver Job», bestätigt Merkli. «Bis heute habe ich an rund 50 Mauern



Blick auf alte und neue Trockensteinmauern des Kasteler-Schlusses.

Foto: Susanne Köfer

mitgewirkt. Man findet Trockensteinmauern vorab in Rebbergen, für Wiesland rentierte sich der Aufwand ihrer Erstellung schon früher nicht. Und nein, wir Trockenstein-Maurer hinterlassen keine Initialen oder Ähnliches, wie man das von Steinmetzen kennt. Wir verlieren uns für die Nachwelt in der handwerklichen Anonymität.» Sehr erfreut ist Philipp Merkli schliesslich über die Existenz des Juraparks Aargau: «Ich finde ihn eine gute Sache und die Organisation ist mir sympathisch. Sie erhalten, was auch mir wichtig ist: Die Landschaft, die Natur, setzen sich für die Umwelt ein. Ich werde also weiterhin unsere Lebensmittel im Herznacher-Juraparkladen einkaufen.» ▲



Jahundertealte Steintreppe in Trockensteinbau.



Aus diesen Malmkalkbrocken entstehen die neuen Trockenmauer-Steine.



Philipp Merkli erklärt seine spezielle Arbeit.



Hier wird aktuell renoviert. Stein für Stein wird passgenau in Form geschlagen und gesetzt.



So sieht eine gut gebaute Trockenmauer aus: Versetzte Fugen, gut behauene Steine, genügend Abflussmöglichkeit fürs Wasser.



Philipp Merkli bestimmt den 12 Prozent-Anzug.



Mörtelfreie Mauern bieten Platz für Flora und Fauna.

Alle Fotos: Susanne Köfer

Ein Plädoyer für die Buche

Können mit der Buche in der Holzverarbeitung neue Wege aufgezeigt werden? Der Buchenbestand in Schweizer Wäldern ist enorm – wie und wo soll dieses Holz in Zukunft eingesetzt werden? Auf diese und andere Fragen finden Sie hier Antworten.

Thomas Rohner, Professor für Holzbau und BIM*, Berner Fachhochschule BFH, Biel

Die oft erwähnte «Holzkette», nämlich das Zusammenspiel der verschiedenen Akteure der Holzbranche vom Wald über die Sägerei bis hin zu den holzverarbeitenden Betrieben, existiert eigentlich nicht oder höchstens teilweise. Die Holzkette symbolisiert aber genau dieses Miteinander: ein Kettenglied greift ins Andere und bildet so den lückenlosen Verbund und eine Interessensgemeinschaft. In der Praxis reisst diese Kette meistens, wenn der Preis, der wiederum von verschiedensten Faktoren abhängt, ins Spiel kommt.

Denkfabrik Buchentisch

Anstatt viel Energie in die anfällige «Holzkette» zu investieren, ist es sinnvoller, ein «Holznetz» zu kreieren. Innovative «Holz»-Köpfe aus Industrie, Architektur, Holzbau, Möbelbau, Design und Ingenieurskunst haben 2014 gemeinsam die «Denkfabrik Buchentisch» gegründet. Diese Gruppe hat sich das Ziel gesetzt, neue Ideen und zukunftsweisende Ansätze für die ganzen Wertschöpfungs- und Prozessketten der Buche zu finden. Warum gerade für die Buche? Nicht etwa nur aus purer Freude an der Buche. Nein, vielmehr aus der Situation heraus, dass in unseren Wäldern grosse Buchenbestände wachsen und das Innovationspotential der Buche von allen europäischen Hölzern am höchsten ist. Warum also dieses edle Holz einfach nur verbrennen?

Werkplatz Schweiz und Wertschöpfung Schweiz

Die Schweiz hat mit ihren hohen Lohnkosten und Bodenpreisen schwierige Voraussetzungen für eine verarbeitende Industrie und ein verarbeitendes Gewerbe. Der Schlüssel, trotzdem so zu wirtschaften, liegt in der Vernetzung und in der Digitalisierung, der Innovation und der Industrialisierung. Es muss eine helvetische Lösung gefunden werden im Rahmen eines helvetischen Holznetzwerkes. Das heisst, wir bringen den Wald in direkte Verbindung zum gebauten Holzgebäude und das Restholz in die thermische oder chemische Verarbeitung. Das

tönt eigentlich logisch – ist es aber nicht. Wenn eine Gemeinde oder ein Kanton Wald besitzt und ein neues Gebäude bauen will, wird die eigene Ressource selten berücksichtigt. Der Preis steht wie ein Damokles-Schwert über der Sache. Dabei könnten nicht nur einheimische Arbeitsplätze, die einheimische Wertschöpfung sowie das einheimische Gewerbe berücksichtigt werden, sondern ebenso die Nachhaltigkeit und die Ökologie.

Auch nach Jahren bin ich noch überzeugt, dass ich mit dem Zimmermannsberuf den schönsten aller Berufe erlernt habe. Die Kunst der Tradition ist die Kunst der Umwandlung, althergebrachtes Wissen und Können mit heutigen Technologien weiter zu entwickeln. Wir befinden uns im Zeitalter der Digitalisierung, des E-Livings, wie das Wohnkonzept der Zukunft heisst, und des Smart Homes, was intelligentes Wohnen im intelligenten Haus bedeutet. Solche Gebäude dürfen wir bauen; vorteilhaft natürlich mit Holz, und im Jurabogen am besten aus dem lokalen Buchenholz.

Fagus Jura – Die helvetische Buchen-Lösung

Die Firma «Fagus Jura SA» wurde mit dem Ziel gegründet, neue Wege in der industriellen Buchenverarbeitung zu entwickeln. Sie wird durch den Waldwirtschaftsverband der Schweiz als Projekt zur industriellen Herstellung von Buchenplatten unterstützt. Das Buchenprojekt der Fagus Jura kann für den ganzen Schweizer Wald und die Schweizer Holzwirtschaft zum Musterprojekt werden. Es soll aufzeigen, wie aus einem schwierig verwertbaren Holz neue Produkte entwickelt werden können. Was führt mich zu dieser gewagten Aussage? Nur wenn wir bereit sind, alle Paradigmen des ganzen Holzkreislaufes zu überdenken, können wir mit der Buche ein wunderbares Produkt erzeugen. Die meisten Prozesse, die für die Fichte stimmen, gelten für die Buche nicht. Der Grund liegt in der Anatomie des Baumes sowie des Holzes und folglich müssen alle Wertschöpfungs- und Prozess-

ketten komplett überdacht werden. Es müssen im ganzen Holznetzwerk ineinandergreifende Abläufe stattfinden können und genau dazu eignet sich das Buchenprojekt. Wie geht das?

Als erstes wird ein Standard-Produkt definiert: eine quadratische Latte in einer buchenkonformen Dimension und Länge. Diese Latte kann von jedem Laubholzsäger in der Schweiz produziert werden. Vielleicht werden gewisse Verarbeitungsschritte sogar bereits im Wald gemacht. Stellen sie sich vor, wir fällen die Buche nicht, sondern schneiden sie in der Länge zu. Also ein grosser «Eierschneider», der Latten gleich im Wald fabriziert.

Diese werden in speziellen Einspannrosten in mobilen Trockenkammern auf acht Prozent heruntergetrocknet und dann als verarbeitungsfertiges Bündel in die Fagus Jura geliefert. Dort werden in einem hochindustrialisierten Prozess Buchenplatten zu einem endlosen «Tepich» produziert. Aus diesen Platten entstehen wiederum Möbelplatten, Elementplatten und Hochleistungslamellen für verleimte Balken. Berufsleute aus dem Holzingenieurwesen und der Architektur planen mit dieser standardisierten Platte und bauen so das Schweizer Haus aus Schweizer Holz.

Es soll auf keinen Fall der Eindruck entstehen, dass die Buche mit der Tanne oder Fichte konkurriert. Im Gegenteil: sie soll eingesetzt werden, wenn es sinnvoll ist oder wo hohe Leistung, Festigkeit oder Buchen-Optik gefragt ist. Die Buche ist ein Hochleistungswerkstoff. Es ist möglich, dass armierte Buchenstützen die Hochleistungsstützen aus Beton ersetzen können. Sie sind dabei nicht teurer und erst noch ökologischer und nachhaltiger – und aus dem regionalen Holznetzwerk. Aber dazu muss ein Umdenken aller Beteiligten stattfinden und in einigen Bereichen muss noch einiges analysiert und weiterentwickelt werden.

Holz ist die wertvollste Ressource der Schweiz

Neben der Innovation ist Holz die wertvollste Ressource der Schweiz. Wald ist nicht gleich Wald: wir unterscheiden zwischen Schutzwäldern (Naturgefahren), Urwäldern (Biosphäre, Wasser, Erholung) und Nutzwäldern (Holzproduktion). Letztere müssen ähnlich wie ein Gemüsegarten geplant, unterhalten und gepflegt werden, damit schlussendlich ertragreich geerntet werden kann.

Das Schönste an der Holzverarbeitung ist, dass

kein Abfall entsteht. Aus Holz wird Nutzholz, Energieholz, Chemieholz, Restholz und Biomasse. Was Nutz- und Energieholz ist, wissen wir. Dass man aus Holz aber auch chemische Stoffe für die Herstellung von Klebstoff extrahieren kann, aus Restholz Fasern für den 3D-Drucker oder für Textilien herstellen kann und vieles mehr, ist nicht allgemein bekannt.

An der Berner Fachhochschule BFH in Biel werden heute junge Berufsleute aus der Holzwirtschaft darauf vorbereitet, ihr Wissen und Können den sich verändernden Anforderungen anzupassen und den Blick in die Zukunft zu richten. Im Technologiepark und den Laboren der BFH in Biel arbeiten Forschende an interessanten Projekten. Aktuell laufen drei Forschungsprojekte zur Buche und zu den erwähnten Prozessschritten. «Wir haben uns in Holz verliebt und stecken unsere ganze Leidenschaft und unseren Forschergeist in dieses fantastische Material.» ▲

** BIM: Building Information Modeling, Gebäudedatenmodellierung: beschreibt eine Methode der optimierten Planung, Ausführung und Bewirtschaftung von Gebäuden mit Hilfe eines computerisierten Gebäudemodells.*



Herkunftszeichen Schweizer Holz SHH



Buchenpavillon an der SWISSBAU

Buchentisch

Der Buchentisch ist eine Denkfabrik, gegründet von Thomas Rohner, Berner Fachhochschule BFH, Biel; Bruno Abplanalp, neue Holzbau AG, Lungern; Hermann Blumer, Création Holz AG, Herisau; Urs Steinmann, Technowood GmbH, Alt St. Johann; Andreas Koller, Sägerei Koller, Attelwil; Jörg Boner, Jörg Boner Productdesign, Zürich und Stefan Vögtli, Fagus Jura SA, Vendlincourt. Später sind dazu gekommen: Ulrike Krafft und Rolf Manser, BAFU, Bern sowie Stefan Zöllig, Timbatec Holzbauingenieure Schweiz AG, Thun. Ziel des Buchentisches ist es, neue Ideen und innovative Ansätze für alle Wertschöpfungs- und Prozessketten der Buche zu finden. Der Buchentisch funktioniert ehrenamtlich und hat keine externe Finanzierung.

Buchenforschung Schweiz

Die Buchenforschung vereint erstmals alle Forschungsinstitutionen, die sich mit Holz befassen. Interdisziplinär wird an der EMPA, ETHZ, EPFL und der BFH an der Buche geforscht. Von der Modifikation der Zellen, über die Entwicklung von Holzkonstruktionen und Herstellungsprozessen, bis zur Siedlungsentwicklung und Businessmodellen mit Holz, vereint die Buche alle Institute. Die Buche kann als Hochleistungsbaustoff problemlos mit Stahl und Beton mithalten.

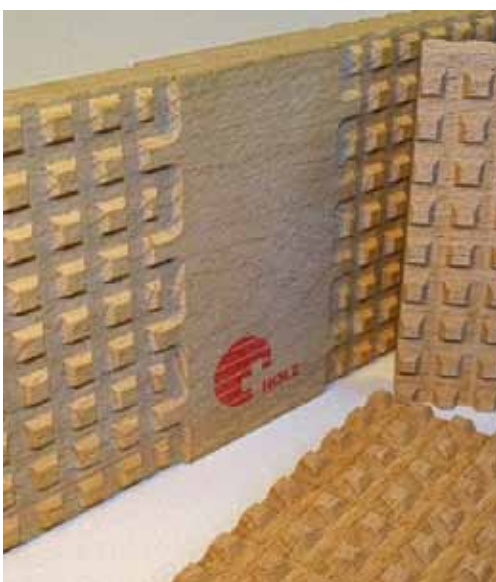
Praxisnah studieren und forschen unter einem Dach

Passion und Vision für das Holz – Seit mehr als sechzig Jahren holen sich die Berufsleute aus der Holzbranche ihr Wissen an der Berner Fachhochschule BFH in Biel. Die Zweisprachigkeit und ein attraktives Umfeld mit rund 120 Mitarbeitenden in der Forschung und Entwicklung schaffen einen attraktiven Bildungsort.

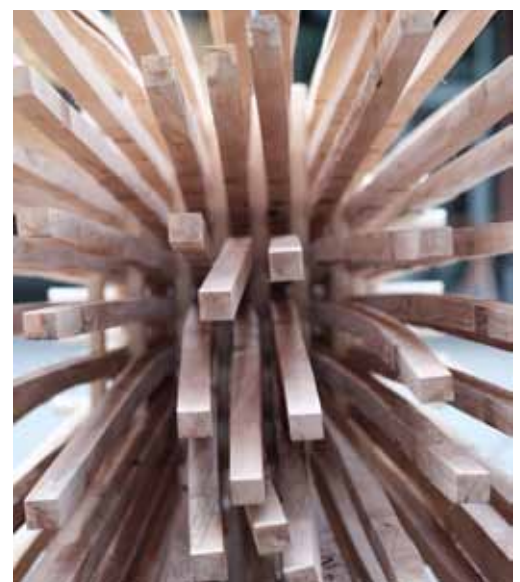
www.ahb.bfh.ch



Ein Buchenstamm wird zu Buchenlatten weiterverarbeitet.



Neue Verbindungen in Buche



Buchenlatten aus einem Stamm geschnitten

Eine lange Reise «auf dem Holzweg» geht zu Ende

André Schraner hat um seinen Job immer viel Rauch gemacht. Die Holzköhlerei hat es dem Revierförster von Mettauertal-Schwaderloch angetan. Für dieses alte Handwerk ist er Feuer und Flamme. Dafür wird er auch im Ruhestand noch weiter «brennen» – vor Begeisterung. Hans Christof Wagner

Gibt man bei Google «Holzköhlerei» ein, dann erscheinen auf Platz 1 und 2 Seiten, die mit dem Mettauertal zu tun haben: jene von Eventköhlerin Doris Wicki und jene vom Köhleranlass 2014 in Wil (Mettauertal). Im Herbst 2016 verströmte der Kohlenmeiler am Schützenhaus Mettauertal wieder seine weissen Schwaden. Ende November ist Ernte. Schraner freut sich dann auf rund eine Tonne Holzkohle aus heimischem Forst. In 6-Kilo-Päckli verpackt, zu 15 Franken das Stück, werden sie sicher wieder reissenden Absatz finden. So wie früher schon.

Früher – das war bei den Holzkohle-Tagen 1984, 2004 und 2014. Die hat Schraner zu richtigen Events gemacht. Mit Hilfe von Sponsoren, auch der Jurapark Aargau gehörte 2014 zu den Unterstützern, waren diese sogar äusserst gewinnbringend. Von einem Teil des Erlöses hat der 62-Jährige den Baumlehrpfad (siehe Kasten auf Seite 17) angelegt, den Kindergärten und Schulklassen aus dem Fricktal bepflanzen.

«Die Holzköhlerei muss im Mettauertal einst immense Ausmasse gehabt haben», schätzt Schraner. «Schon allein deshalb, weil Laufenburg Zentrum der Eisenindustrie war.» Schraners

Bemühen, altes Handwerk wieder sichtbar und erlebbar zu machen, ist ganz im Sinne des Juraparks Aargau. Schon beim wegbereitenden Verein Dreiklang rannte er damit offene Türen ein. «Vereinsgründer Peter Bircher war auch gleich begeistert von meiner Initiative», erinnert sich der Förster.

Sich an die Köhlerei im Mettauertal erinnern – das ist für einen Förster ein zweischneidiges Schwert. War es doch auch eine Zeit, in der für die Holzkohle ganze Wälder rücksichtslos abgeholzt wurden. Und zu solchen Zeiten will Schraner sicher nicht zurück. Nachhaltigkeit ist heute Trumpf. Dass niemand den Wald ausplündert, die Substanz antastet, dass man nicht mehr rausholt als nachwächst. Wenn er jetzt in Ruhestand geht, dann tut er das «mit dem guten Gefühl, einen Wald zu übergeben, der gepflegt ist und Potenzial für die Zukunft hat».

Er selbst hat, als er 1977 das damalige Forstrevier Schwaderloch/Mettau/Wil 23-jährig übernommen, sich auch schon über einen solchen Wald gefreut. Bauer hätte der Bueb aus Wil werden sollen. Doch der Vater, als Bannwart selbst viel im

Wald, liess den Sohn gewähren, liess ihn 1970 eine Försterlehre bei Josef Binkert in Laufenburg machen und den «Holzweg» einschlagen, wie André Schraner gerne von sich selbst sagt.

1977 war aber auch eine Zeit, in der über den Holzverkauf noch Gewinn gemacht werden konnte, in der die Ansprüche der Gesellschaft an den Wald noch nicht so hoch waren. «Wir haben heute Jogger, Biker, Reiter und Walker im Wald und die reklamieren sofort, wenn zum Beispiel die Wege nicht tip-top sind», weiss er. Dennoch ist er keiner, der sich in die Zeiten zurücksehnt, in denen der Förster noch allein auf weiter Flur durch sein Revier streifen konnte. Im Gegenteil: Schraner will noch mehr Einheimische und Gäste für den Wald begeistern, den das Fricktal reichlich hat und ist da voll auf der Linie des Juraparks Aargau zwecks Förderung des naturnahen Tourismus. «Es gibt inzwischen ganz viele einzelne Projekte im Parkgebiet, jetzt müssten sich diese noch mehr vernetzen, dann könnte man mehrtägige Touren anbieten und hätte auch die Übernachtungsgäste hier», erklärt er. Gut findet Schraner die Parkbemühungen zum Ausbau erneuerbarer Energien. Als Förster liegt ihm da die Biomasse besonders am Herzen. Zwei Hackschnitzel-Anlagen gibt es schon in Mettau. Der Förster: «Warum das Holz zu bescheidenen Preisen auf die weite Reise schicken, wenn es daheim sinnvoller verbraucht werden kann.»

So lautet das Credo eines Mannes, der 40 Jahre daheim schaffen durfte und daraus viel Kraft schöpfte. Jetzt geht er zwar in Rente. Aber vom Ruhestand kann dennoch keine Rede sein. Dafür hat André Schraner noch zu viel vor. ▲



Die Holzköhlerei hat André Schraner während seiner ganzen 40-jährigen Tätigkeit als Revierförster begleitet.



Ort der Ruhe - Am Schützenhaus Mettauertal hat André Schraner auch ein kleines Biotop anlegen lassen. Fotos: Hans Christof Wagner

Der Waldlehrpfad auf dem Mettauerberg führt Menschen zu den Jahresbäumen.

Der in Deutschland gegründete Verein «Baum des Jahres» wählt seit 1989 jährlich den Baum des Jahres. Zum ersten Jahresbaum wurde damals die Stiel-Eiche und in diesem Jahr, 2016, die Winterlinde ernannt. Es erhielten inzwischen 28 Bäume diese Auszeichnung. Zum Jahresbaum erscheint jeweils ein Faltblatt, in dem wertvolle Kenntnisse, Erlebnisse und Einblicke vermittelt werden.

Mit der Gestaltung des Waldlehrpfades auf dem Mettauerberg können die Bemühungen dieses Vereins sinnvoll unterstützt werden. Der kinderwagen- und rollstuhltaugliche Gehweg führt zu diesen Jahresbäumen, bei welchen ein Bild und ein Beschrieb Auskunft über Besonderheiten der jeweiligen Baumart geben. Auf halber Wegstrecke bietet eine Sitzbank beim kleinen Weiher Gelegenheit zur Erholung, zum Hören und Beobachten, was sich im und am Wasser bewegt. Durch das Heranwachsen der jungen Bäume wird sich der Pfad verändern und es werden weitere interessante Elemente dazukommen. So wird der Rundgang für Schüler und Erwachsene immer wieder zum lehrreichen Erlebnis. Man darf gespannt sein, welcher Baum für das Jahr 2017 ausgewählt wird. Schon bald wird dies bekannt gegeben. Dann kann dieser bei passender Gelegenheit gepflanzt und beschriftet werden.

Der Waldlehrpfad konnte aus dem Erlös der Holzköhlerei im Mettauertal 2014 finanziert werden, nachdem die Idee dazu an diesem Anlass entstanden war.

Der Forstbetrieb Mettauertal wird für den künftigen Unterhalt besorgt sein, die Waldbesucher am Infostand über Aktuelles aus dem Wald informieren und bei passender Gelegenheit zu weiteren Anlässen einladen.



Schüler und Schülerinnen können das Wachstum ihres gepflanzten Baumes im nahegelegenen Schulwald verfolgen. Foto: André Schraner

Verabschiedung aus dem Dienst als Revierförster

Bei der Verabschiedung von André Schraner aus dem Dienst als Revierförster waren Dutzende von Gäste zum Schützenhaus Mettauerberg gekommen.

Hans Christof Wagner

Sogar Kantonsförster Alain Morier war anwesend, und dieser erscheint nicht unbedingt bei jeder Verabschiedung eines Försters. Auch mit dabei: der vereinigte Gemeinderat von Mettauertal, Vertreter aus Schwaderloch, Holzkäufer, Holztransporteure, Jurapark-Geschäftsleiterin Christine Neff und viele mehr. Die Musikgesellschaft Wil gab ein Ständchen, was für Schraner wohl eine echte Überraschung war. «André Schraner verspürte von sich aus nie den Drang zur Grösse», sagte Gemeinderat Beat Zumsteg, Ressortchef für den Forst. Dieser Drang erfolgte von aussen: So kam nicht nur der Etzger Forst hinzu. Mit der Fusion zur Gemeinde Mettauertal 2010 erweiterte sich das Revier auch noch um die Wälder von Oberhofen und Hottwil. «Aber André Schraner hat die Herausforderung angenommen und in einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld den Wald dennoch nicht geplündert», würdigte Zumsteg. Dieser unterteilte Schraners

40-jährige Dienstzeit in zwei Hälften: 25 fette und 15 magere Jahre. Letztere habe vor allem der Orkan Lothar 1999 eingeleitet. Obwohl die offizielle Verabschiedung Schraners Zumstegs Sache war, ergriff auch Gemeindepräsident Peter Weber, Schraner schon seit Kindertagen verbunden, das Wort: «Ein Förster wie André Schraner arbeitet nicht für den kurzfristigen Erfolg, sondern auf lange Sicht. Die Früchte seiner Arbeit können erst kommende Generationen ernten», sagte er. Und mit Fabian Bugmann, Schraners Nachfolger im heute 600 Hektaren-Revier, steht ja schon die nächste Generation bereit. Nils Osterwalder, Kreisförster Jura-Fricktal, sagte: «Fabian Bugmann darf wunderschöne Bestände übernehmen, er tritt ein attraktives Erbe an.» Osterwalder wünschte dem Neuen einen guten Start, dem Scheidenden dankte er für dessen langjähriges Engagement. ▲



Schlüsselübergabe am Schützenhaus von links: André Schraner, Beat Zumsteg und Fabian Bugmann

Fotos: Hans Christof Wagner

«Pflück-mich- Bäume» Landschaftsqualität im Jurapark Aargau

Wer an das Fricktal denkt, denkt sofort an eine Landschaft, welche durch die vielen Hochstammkirschbäume geprägt ist. Es ist unbestritten, dass die Hochstamm-bäume wertvolle Landschaftselemente im Jurapark und im Fricktal sind. Sie dienen einer Vielzahl typischer Tier- und Pflanzenarten als Lebensraum und prägen unsere Region.

Kathrin Hasler, Obstproduzentin, Grossrätin und Gemeindeammann in Hellikon

Die alten Hochstamm-Obstbäume sind durch die Strukturveränderung und Intensivierung in der Landwirtschaft akut gefährdet, und der Erhalt der landschaftsprägenden Obstbäume ist nicht einfach. In der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts wurden im Fricktal als Kern- und Steinobst hauptsächlich Hochstammkirschen angepflanzt, weil die Bauern mit den Kirschen gutes Geld verdienten. Das war neben der Tierhaltung eine wichtige Einnahmequelle. Die Kirschen wurden als Tafelobst verkauft. Ein wichtiger Stellenwert hatte das Brennobst für die Schnapsherstellung. Mit der Mechanisierung der Landwirtschaft verschwanden immer mehr Hochstamm-bäume. Aber auch durch die steigen-



Kathrin Hasler bei der Kirschernte.

Foto: Martina Gisin

den Ansprüche an die Qualität haben sich immer mehr Bauern vom Anbau von Obst distanziert. Die Bekämpfung der Krankheiten wie Bitterfäule, Monilia, Schrotschuss sowie Schädlinge machen heute den Anbau von Stein- und Kernobst immer anspruchsvoller. Zudem bestimmen die Konsumenten und die Grossverteiler Sorten, Fruchtgrösse und Preis.

Aufwand und Ertrag stehen in keinem sinnvollen Verhältnis mehr zueinander. Der aktuell eingeschleppte Schädling, die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*), erschwert die Lage zusätzlich. Mit den Vernetzungs- und Landschaftsqualitätsbeiträgen versucht man finanzielle Anreize zum Erhalt dieser Hochstamm-bäume zu schaffen. Eine weitere regionale Massnahme im Jurapark und im Fricktal bei den Landschaftsqualitätsbeiträgen sind die «Pflück-mich-Bäume» entlang der Wanderwege. Die Bevölkerung soll sich einerseits an der Pracht der Natur erfreuen und andererseits die Möglichkeit erhalten, selbst die Früchte zu pflücken. Die Landschaft wird mit dieser Massnahme erlebbar. Der Erholungssuchende erhält anhand von Tafeln zusätzliche Informationen.

Seit vielen Jahren stehen auf unserem Betrieb Hochstamm-bäume. Während die Kirschen, die in der ein Hektar grossen Anlage angebaut werden, problemlos an die Abnehmer geliefert werden können, ist es sehr schwierig geworden, Abnehmer für Hochstammkirschen oder generell Hochstammobst zu finden. Deshalb haben wir uns in diesem Jahr entschlossen, fünf Bäume als «Pflück-mich-Bäume» auszuscheiden. Verschiedene Sorten, namentlich Magda (eine Frühsorte), Star und Schauenburger (alles Tafelkirschen) und Dollenseppler (eine Konserven-



Von den mit Bündel gekennzeichneten Bäumen darf genascht werden.

Foto: Jurapark Aargau

kirsche) stehen den Passanten zur Verfügung. Gespannt waren wir, ob sich überhaupt jemand für unsere Kirschen interessieren würde. Wir wurden mehr als positiv überrascht. Oftmals waren gleich mehrere Pflücker (oft ganze Familien) vor Ort. Es ergaben sich viele interessante Gespräche. Während ältere Erholungssuchende oftmals ihre Kindheitserinnerungen mit dem Kirschenpflücken aufleben liessen, war es für jüngere und Familien ein Erlebnis. Die «Pflück-mich-Bäume» bieten der Landwirtschaft die Möglichkeit, mit der Bevölkerung in Kontakt zu treten, sie für einheimisch produzierte Lebensmittel zu sensibilisieren und die Landwirtschaft erlebbar zu machen. Letztere wird neben der Produktion von Lebensmitteln immer mehr für die Aufwertung der Landschaft eingebunden. Mit dem Programm «Landschaftsqualität» wird die Landwirtschaft für die erbrachten Leistungen entschädigt. Landschaft und Natur erfahren durch die Massnahmen im Projekt Landschaftsqualität eine Aufwertung und der Kontakt zur Bevölkerung fördert das Verständnis für die Anliegen der Landwirte.

Es ist eine grosse Herausforderung, die landschaftsprägenden Hochstamm-bäume zu erhalten. «Pflück-mich-Bäume» sind eine Massnahme; es braucht aber noch anderes, damit dies gelingt. ▲

Trüffel-Hochstammgärten: neue Hoffnung für eine bedrohte Anbauform

Hochstamm-Obstgärten sind ein hervorragender Lebensraum für viele bedrohte Tierarten. Für den Zweck der landwirtschaftlichen Produktion sind sie klassischerweise jedoch ziemlich aufwändig und führen zu stark schwankenden Erträgen. Das muss allerdings nicht so sein: Hochstammgärten funktionieren als Ökosystem genauso gut mit anderen Baumarten, und der Trüffel-Anbau macht Hochstammgärten ohne Obst sogar wirtschaftlich sinnvoll.

Daniel Ballmer, Student Umweltwissenschaften, ehemaliger Jurapark-Mitarbeiter

Hochstamm-Obstgärten prägen seit Jahrhunderten die Landschaft im Aargauer Jura. Zahlreiche Tierarten, die anderswo an lockere Wälder oder Baumsavannen gebunden sind, kommen im Jurabogen praktisch nur in Hochstamm-Obstgärten vor. So zum Beispiel der Steinkauz, der Wiedehopf, der Gartenrotschwanz oder die vom Aussterben bedrohten Fledermausarten «Graues Langohr» und «Grosse Hufeisennase». Der Schutz von Hochstammgärten gestaltet sich in den letzten Jahren aber schwierig: Die personalintensive und aufwändige Ernte wird immer teurer, und Schädlinge wie die Kirschessigfliege und die in feuchten Frühlungen auftretende

Pilzkrankheit *Monilia* machen vor allem dem Kirschenanbau zu schaffen. Der hohe Aufwand und die stark schwankenden Erträge verleiten viele Landwirte dazu, ihre Hochstämme zu fällen. Die Gegenmassnahmen beschränken sich weitgehend auf Subventionen für Obstbäume und Absatzförderung für Hochstammprodukte. Diese konnten bisher den Schwund der Hochstammgärten nur verlangsamen, nicht umkehren.

Das wirft die Frage auf: Warum sind wir alle so fixiert auf Obstbäume? Als Ökosystem funktioniert so ein Hochstammgarten genauso gut mit anderen ökologisch wertvollen Bäumen wie Ei-

chen oder Hainbuchen, die nicht ansatzweise so pflegeintensiv sind wie Obstbäume. Er wird sogar ökologisch noch wertvoller, je mehr verschiedene Baumarten vorhanden sind. Aber halt, wird die landwirtschaftlich gebildete Leserschaft nun sagen... Diese Bäume geben ja überhaupt keinen Ertrag. Für einen Bauern wäre das noch das grössere Verlustgeschäft! Nun, vor zehn Jahren hätten Sie damit Recht gehabt. Aber mittlerweile gibt es eine interessante landwirtschaftliche Verwendung für Eichen und Hainbuchen: den Trüffelanbau.



Mögliche Ernte der Zukunft: Trüffelpilze

Foto: Jurapark Aargau

Seit einigen Jahren sind bei Trüffelgärten in der Schweiz in Büren an der Aare junge Bäume erhältlich, deren Wurzeln eine Symbiose mit Trüffel-Pilzgeflecht bilden. Werden sie nicht zu nahe an einem Waldrand gepflanzt und korrekt gepflegt, behalten ungefähr die Hälfte der Bäume diese Symbiose bei und geben nach sechs oder mehr Jahren regelmässig Trüffel. Zurzeit werden diese Trüffelbäume vor allem in dichten Plantagen gepflanzt. Sie würden aber auch in der Form von lockeren Baumbeständen funktionieren, solange keine Gehölze mit ähnlicher Pilzflora in der Nähe stehen. Glücklicherweise sind Obstbäume als Nachbarschaft kein Problem. Somit steht auch gemischten Hochstammgärten mit Obst- und Trüffelbäumen ökologisch nichts im Wege.

Aber lohnen sie sich auch wirtschaftlich? Dazu fehlte bisher eine umfassende Berechnungsgrundlage. Deshalb habe ich in den letzten Monaten eine benutzerfreundliche Berechnungstabelle programmiert, die Aufwand, Ertrag und Arbeitsstunden für die einzelnen Obst- und Trüffelarten berechnet und hofspezifische Angaben wie Stundenlöhne, Erntegeschwindigkeit, Absatzmöglichkeiten sowie alle Subventionen mit einbezieht.



Traditionelle Hochstammgärten in Wölflinswil.

Foto: Jurapark Aargau

Fortsetzung auf Seite 20

Fortsetzung von Seite 19

Die Berechnungen zeigen: Trüffelbäume sind im Schnitt ähnlich profitabel wie Hochstamm-Obstbäume auf gutem Boden und mit guten Absatzmöglichkeiten. Sie bedeuten aber deutlich weniger Arbeitsaufwand und fahren in schlechten Jahren weniger Verlust ein. Und wer sein Hochstammobst überhaupt nicht als Speiseobst absetzen kann, fährt auch finanziell besser mit Trüffeln.

Die grössten wirtschaftlichen Chancen bietet allerdings ein gemischter Hochstammgarten mit Obst und Trüffeln. Sowohl Hochstamm-Obstbäume als auch Trüffelbäume schwanken in ihrem jährlichen Ertrag stark, aber es spielen unterschiedliche Umweltfaktoren eine Rolle. So können schlechte Obstjahre gute Trüffeljahre sein, und umgekehrt. Der Ertrag wird damit konstanter und berechenbarer. Ausserdem verteilt sich die Arbeit für die Ernte besser: Mit Frühlings- oder Wintertrüffeln fällt die Ernte in Zeiten mit relativ wenig Arbeit für Obstbauern. Über die Trüffelsorte lässt sich die Verteilung der Arbeitsstunden relativ gut steuern. Und da die Ernte am

Baumarten	Bilanz inkl. Subventionen (Durchschnittsjahr)	Bilanz inkl. Subventionen (schlechtes Jahr)	Arbeitsstunden
300 Apfelbäume ohne Absatzmöglichkeit als Speiseobst	16'700 Fr. -3400 Fr.	-2400 Fr. -5800 Fr.	270 h Pflege, 75-375 h Ernte
300 Birnbäume ohne Absatzmöglichkeit als Speiseobst	26'600 Fr. -6600 Fr.	1900 Fr. -6400 Fr.	270 h Pflege, 120-600 h Ernte
300 Kirschbäume* ohne Absatzmöglichkeit als Speiseobst	24'900 Fr. 10'600 Fr.	-9900 Fr. -9900 Fr.	270 h Pflege, 470-1865 h Ernte
300 Eichen mit Burgundertrüffeln	22'600 Fr.	1200 Fr.	60 h Pflege, 15-30 h Ernte
150 Eichen, je 50 Obstbäume mit Absatz als Speiseobst	22'700 Fr.	Schlechtes Obstjahr: 9600 Fr. Schlechtes Pilzjahr: 12'000 Fr. Beides: -1100 Fr.	155 h Pflege, 115-460 h Ernte

Datengrundlage: Schweizer Obstverband und trueffeltgarten.ch

* unter der Annahme, dass 30% der Ernte von freiwilligen Helfern erledigt wird.

Boden erfolgt und die Bäume kaum geschnitten werden müssen, minimiert sich das Risiko für Arbeitsunfälle.

Die Zahlen sind also vielversprechend. Nun muss mein Vorschlag nur noch seinen Weg in die Praxis finden. Die Berechnungstabelle kann unter www.daniel-ballmer.ch/trueffel heruntergeladen werden und ist auch ein gutes Werk-

zeug für Obstbäuerinnen und Obstbauern, die sich nicht für die Trüffelzucht interessieren. ▲

Wer sich für einen kostenlos begleiteten Pilotversuch interessiert, den ersten artenreichen Trüffel-Hochstammgarten der Welt zu pflanzen, meldet sich am besten noch bis Ende Jahr bei: daniel.ballmer@uzh.ch.

Natürlich Binkert Buag



Unser Engagement:
Aus jedem Auftrag fliessen CHF 5.- in das Arterhaltungsprojekt des Gelbringfalters.

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



Denkbox Auflösung von Seite 20



Hottwil wird zu «GeOlympischem Dorf»

20 Kantonsschülerinnen und Kantonsschüler aus der Deutschschweiz forschten vom 29. August bis 2. September 2016 im dritten Esri (Environmental Systems Research Institute) GeOlympic Sommercamp zum Thema «Menschen im Jurapark Aargau». Dabei wandten sie Geografische Informationssysteme praktisch an und präsentierten die Ergebnisse am Ende der Woche im Bären Hottwil. Lea Reusser, Jurapark Aargau

Ende August fanden sich die Kantonsschülerinnen und Kantonsschüler, welche im Geografie-Olympiade-Vortest schweizweit am besten abschnitten, in der Flösserherberge Hottwil ein. Die Teilnehmenden des Esri GeOlympic Sommercamps bereiteten sich während einer Woche mit verschiedenen Methoden auf die Qualifikation zur Geo-Olympiade in Belgrad 2017 vor. Ziel des Lagers war es, dass sich die Schüler mit sogenannten Geografischen Informationssystemen und dem Umgang mit Geodaten vertraut machen. Für ihre Nachforschungen zum Thema «Menschen im Jurapark Aargau» nutzten die jungen Geografie-Talente sowohl Online-Umfragen wie auch Befragungen vor Ort. Anschliessend stellten sie die Resultate auf verschiedenen Karten dar.

Organisiert hat die Woche Esri Schweiz AG mit Unterstützung der Fachhochschule Nordwestschweiz, dem Verein SwissGeOlymp und dem Jurapark Aargau.

Persönliche Begegnungen mit anschliessender Datenverarbeitung

Es sind Menschen, die die Region des Juraparks Aargau bewohnen, besuchen und prägen. So war das Überthema «Menschen im Jurapark Aargau», welches durch die Woche führte. Der Auftrag, verschiedene Zielgruppen wie Einheimische, Angestellte und Besucher zu den Themen Gastronomie, touristische Unterkünfte sowie Produkte der Region zu befragen, setzten die neun Gruppen ganz nach eigener Regie um. Voraussetzung war, dass alle Teilnehm-

den den Donnerstagnachmittag mit dem Interviewen von Leuten an einem von ihnen gezielt ausgewählten Ort verbrachten. Während einige untersuchten, wo die Leute aus der Region Mettauertal einkaufen, befragten andere Besucher in Laufenburg, was sie an der Region schätzen. In der Region Frick interessierte eine Gruppe, ob die Restaurants lokale Produkte verarbeiten. Da nicht alle Befragungen gleichermassen erfolgreich waren, entwarfen die Schülerinnen und Schüler zusätzlich Online-Umfragen.

Die am Freitagabend, 2. September im neuen Gewölbekeller im Bären Hottwil präsentierten Resultate und Karten zeigen auf, dass viele Jurapark-Besucher von weiter her anreisen. Einige Gäste auf dem Camping Waldesruh in Wil stammen aus dem Bodenseeraum, einige aus Deutschland oder auch aus Frankreich. Sie schätzen vor allem schöne Wandermöglichkeiten. Die Besucher sind erfreut über die Existenz eines Regionalen Naturparks, wünschen sich zum Teil aber noch mehr Informationen dazu. Als durchschnittliche Wunschaufenthaltsdauer im Jurapark Aargau wurden etwa drei Tage ermittelt.

Fortsetzung auf Seite 22



von re.n.li: Bronze-Medallengewinner Yannik Friedli mit Thomas Koblet von Esri und Michael Jänichen vom Verein SwissGeOlymp.



Die Teilnehmer des Esri GeOlympic Sommercamps 2016 vor dem Genuss-Strassen-Restaurant Gasthaus Bären, in Hottwil.

Fotos: Esri Schweiz

Fortsetzung von Seite 21

In der Region wohnhafte Leute kaufen häufig im Dorfladen (Volg) ein und sind auch mit dem Gastronomie- und öV-Angebot im Parkgebiet zufrieden. Beim Einkauf wird allerdings wenig auf Labels wie zum Beispiel das Jurapark-Produktlabel geachtet. Produkte aus der Region generell sind trotzdem hoch im Kurs: die befragten Restaurants im Mettauertal verarbeiten bis zur Hälfte lokale Lebensmittel.

Von den befragten Unterkünften in Laufenburg

und im Mettauertal wird der Jurapark Aargau als Aufwertung der Region wahrgenommen, was zusätzliche Gäste einbringt.

Mit der hervorragenden Bewirtung durch das Genuss-Strassen-Restaurant Bären, der gut ausgestatteten Flösserherberge und der vielseitigen Landschaft rund um Hottwil bietet der Jurapark Aargau einen tollen Rahmen für das Esri GeOlympic Sommercamp.

Wir hoffen auf ein weiteres Lager in Hottwil im nächsten Jahr und wünschen den Teilnehmern viel Glück bei der Qualifikation für Belgrad 2017 im November! Resultate der Woche mit schön

aufbereiteten Storymaps finden Sie auf der Website des Juraparks Aargau: www.jurapark-aargau.ch (Stichwort Esri).

Yannik Friedli gewinnt Bronze-Medaille

Vier der 21 letztjährigen GeOlympic Sommercamp-Teilnehmer haben sich als Schweizer Delegation für die Geo-Olympiade qualifiziert und verbrachten im August 2016 eine gute Woche in Peking. Yannik Friedli, Kantonsschule Solothurn, durfte sogar mit einer Bronze-Medaille nach Hause reisen. (siehe Bild auf Seite 21) ▲



Die Gewinnerklasse 2 B aus Gränichen auf Schulreise.

Foto: Sabine Leuthard

Auch 2016 wird unter allen Schulklassen, welche auf dem Perimukweg waren, wiederum ein Eintritt in die Biobadi verlost. Wir wünschen viel Glück!

Schulflug in die Biobadi Biberstein dank Perimuk

Wenn Schulklassen den Perimukweg in Biberstein abwandern und die Sammelkarten füllen, kommen sie mit etwas Glück in den Genuss einer Belohnung.

Erlebnisbericht von Sabine Leuthard, Lehrerin

Im Sommer 2015 erwanderte die 1. Klasse B aus Gränichen den Perimukweg Biberstein auf ihrer Schulreise. Mit Hilfe der Fotokarte, welche am Start erhältlich ist, suchten die Kinder selber den Weg und konnten an diversen Posten ihre «Sammelkarten» wie bei einem Orientierungslauf abknipsen. Der steile Aufstieg zum Haselbrünneli war dank dem Perimuk-Suchspiel ein Klacks und kurz vor dem Ziel in Biberstein hatten die Eltern eines Schülers noch einen süssen Schatz versteckt!

Während Familien mit der vollen Sammelkarte in einem Bibersteiner Restaurant einen Sirup trinken können, gibt es für Schulklassen einen Wettbewerb. Alle Karten wurden eingesammelt und an den Jurapark Aargau eingeschickt. Kurz vor Weihnachten traf dann die gute Nachricht ein: Die Klasse hat einen Eintritt in die Biobadi Biberstein, der von der Gemeinde Biberstein zur Verfügung gestellt wird, gewonnen!

Im August 2016 war es dann soweit: an einem heissen Montag blieben die Schulsäcke zuhause und die Klasse machte sich per Zug und Bus auf den Weg in die Biobadi. Morgens um 10 Uhr war diese noch leer und die Kinder und ihre Begleiterinnen genossen den Aufenthalt in vollen Zügen. Schwimmen, Tauchen, Planschen, Fussball und Volleyball spielen, auf der Slackline balancieren, Glacé schlecken und auf dem Spielplatz herumturnen stand auf dem Programm. Ein paar Jungforscher sammelten Wasserschnecken im Teich und beobachteten sie in ihren zu Aquarien umfunktionierten Züniböxli.

Viel zu schnell ging der Tag vorüber, so macht Schule riesig Spass! ▲





REGIONALER
NATURPARK



Entdecken Sie die grüne Schatzkammer.
www.jurapark-aargau.ch

Neugestaltung Jurapark-Zytig und allgemeine Rückmeldungen

Wir laden Sie ein, sich einen Moment Zeit zu nehmen für die nachfolgenden zehn Fragen.
Ihre Rückmeldung schätzen wir sehr. Vielen Dank.

Unter den eingegangenen Antworten verlosen wir fünf Genuss-Scheine im Wert von je CHF 50, einlösbar
in 37 Genuss-Strassen-Betrieben im Jurapark Aargau.

Ausgangslage

Die Jurapark-Zytig ist ein Informationsorgan des Juraparks Aargau und erscheint bisher zwei Mal pro Jahr. Sie bezweckt die Information der Bewohner des Parkgebiets inklusive angrenzender Gemeinden über Projektaktivitäten. Mit einer Auflage von 70'000 Exemplaren wird sie in alle Haushalte der Park- und Partnergemeinden verteilt.

Wir prüfen eine Neugestaltung der Jurapark-Zytig – weshalb?

- Verändertes Leseverhalten allgemein (Nutzung digitaler Medien/ Printmedien)
- Kosten der Printausgabe und deren Verteilung (möglichst wirksamer Einsatz der Mittel)
- Beurteilung der Ziele und des Stellenwertes der Zytig für die Leserschaft

Erkenntnisse aus dieser Umfrage fliessen bei der allfälligen Neugestaltung ein

- Umfang der Zytig
- Art des Inhalts (News/ Projektberichte/ Veranstaltungen/ Sachthemen)
- Verteiler (Abonnenten/ Mitglieder/ alle Parkbewohner)
- Form und Qualität

Je nach Ausgang der Evaluation erscheint die Zytig in angepasster Form.

Falls Sie an unseren Themen interessiert sind, nehmen Sie doch einfach mit der Geschäftsstelle des Juraparks Aargau in Linn Kontakt auf oder besuchen Sie unsere Website (Neugestaltung per 2017).

Die Umfrage ist auch online möglich.

Einen Link dazu finden Sie auf unserer Website www.jurapark-aargau.ch unter der Rubrik Aktuell.
Einsendungen per Post: Bitte trennen Sie diese Doppelseite heraus und senden sie an:

Jurapark Aargau, Leserumfrage Zytig, Linn 51, 5225 Bözberg

Teil 1: Zur Zytig

1) Lesen Sie die Jurapark-Zytig jeweils?

- Ich lese (fast) alles
- Ich lese einen Grossteil der Berichte
- Ich lese einen kleinen Teil der Berichte
- Ich lese sie nicht

2) Wie schätzen Sie den Umfang ein?

- Gut so
- Zu viel Inhalt
- Zu wenig Inhalt

3) Welche Inhalte interessieren Sie? (Mehrfachauswahl möglich)

- Berichte von Projektergebnissen (z.B. Föhrenwald aufgelichtet, Schulprojekt realisiert)
- Portraits und Aktivitäten von Personen
- Berichte und Bilder von vergangenen Anlässen
- Vorberichte zu Veranstaltungen
- Sachthemen und Fachartikel (z.B. Enziane im Jurapark Aargau)
- Regionalprodukte/ Genuss-Strasse
- andere/weitere – welche?

4) Wenn Sie diese Zytig künftig nicht mehr in Ihren Briefkasten erhalten sollten, was würden Sie tun?

- Ich würde Mitglied werden beim Jurapark Aargau (CHF 50/ Jahr). Darin inbegriffen wäre auch die Zustellung der Jurapark-Zytig.
- Ich würde die Jurapark-Zytig abonnieren zu einem Preis von rund CHF 20/ Jahr (bitte ankreuzen unter Personalien)
- Ich würde die Jurapark-Zytig abonnieren und lesen, sofern sie weiterhin gratis ist (Gratis-Abo – bitte ankreuzen unter Personalien)
- Ich würde die Jurapark-Zytig an einem öffentlichen Ort abholen (z.B. Gemeindekanzlei)
- Ich würde die Jurapark-Zytig als pdf auf der Website anschauen respektive Inhalte elektronisch lesen
- Ich würde nichts unternehmen

5) Freie Rückmeldung zur Zytig (Anregungen, Lob, Bemerkungen)

Teil 2: Zum Jurapark Aargau allgemein

6) Welchen Bezug zum Jurapark Aargau haben Sie – wie gut kennen Sie ihn? (Mehrfachauswahl möglich)

- ich bin beteiligt an einem Projekt
- ich bin Mitglied
- ich wohne in einer Park- oder Partnergemeinde
- ich bin Produzent eines/ mehrerer Regionalprodukte
- ich habe schon Veranstaltungen/ Exkursionen des JPA besucht
- ich weiss, dass der JPA ein Regionaler Naturpark ist und kenne seine Ziele und Aktivitäten
- ich weiss, welche Gemeinden/ Talschaften der Park ungefähr beinhaltet
- keinen - ich kenne den Park nicht/ kaum
- einen anderen: _____

7) Was schätzen Sie am Jurapark Aargau besonders? (Mehrfachauswahl möglich)

- die Schönheiten der Natur und Landschaft
- die Regionalprodukte und Angebote rund um die Genuss-Strasse
- dass sich der Jurapark Aargau für eine nachhaltige Regionalentwicklung einsetzt
- das Veranstaltungsangebot (Exkursionen, Umweltbildung, Anlässe)
- dass er die Schätze der Region und aufzeigt und wertschätzt
- anderes: was? _____

8) Wie schätzen Sie die Bedeutung des Juraparks Aargau für die Region (das Parkgebiet) ein?

	bedeutende positive Effekte wahrnehmbar	positive Effekte wahrnehmbar	kaum eine Wirkung wahrnehmbar
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
wirtschaftlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sozial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9) Wie ist Ihre Haltung gegenüber dem Jurapark Aargau?

- 2 sehr positiv 1 positiv 0 neutral -1 skeptisch -2 sehr skeptisch

Personalien Die Angabe Ihrer Personalien ist freiwillig, aber nötig zur Teilnahme an der Verlosung der Dankeschön-Gutscheine. Ihre Daten werden vertraulich behandelt.

Vorname: _____ Name: _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Emailadresse _____

- Ich möchte den elektronischen Newsletter erhalten
- Ich möchte Mitglied des Juraparks Aargau werden – so oder so
- Ich möchte Mitglied des Juraparks Aargau werden, wenn ich ansonsten die Zytig nicht mehr erhalten würde
- Ich würde die Zytig für rund CHF 20 abonnieren (dies ist noch keine Bestellung)
- Ich würde die Zytig abonnieren, wenn sie gratis ist (Gratis-Abo)

10) Freie Rückmeldung zum Jurapark Aargau allgemein (Anregungen, Lob, Bemerkungen)



Entdecken Sie die grüne Schatzkammer.
www.jurapark-aargau.ch

coop presents
SCHUPFART
22.–24. Sept. 17 **EINZIGARTIG «GENIAL»**
ROCK · COUNTRY · SCHLAGER



u.a. mit Vanessa Mai, Amigos, Mickie Krause uvm.
Tickets und alle Infos unter
www.schupfartfestival.ch

Trockenmauern, Hecken und Steinlinsen

Im Einsatz für die Natur in der Region: Die beiden 4. Bezirksschul-Klassen der Oberstufe Schenkenbergtal waren vom 22. bis 24. August 2016 an diversen Standorten rund um Schinznach tätig. Nebst der körperlichen Arbeit erfuhren die 28 Schülerinnen und Schüler Hintergründe typischer Elemente der Schenkenberger Kulturlandschaft. Christian Rieder/Lea Reusser, Jurapark Aargau

Das Projekt «Corporate Volunteering» richtet sich in erster Linie an Firmen, welche in den Schweizer Parks und auch im Jurapark Aargau einen ganzheitlichen Arbeitseinsatz erleben können. Zum ersten Mal führte der Jurapark Aargau einen mehrtägigen Arbeitseinsatz mit Oberstufenschülern aus dem Parkgebiet selber durch.

Artenförderung im Schenkenbergtal

Bei der Auswahl der Arbeiten legte das Projektleiterteam den Fokus auf typische Landschaftselemente im Schenkenbergtal. Herzstück des Schuleinsatzes war die Umgestaltung einer Rebparzelle im Gebiet Heister mit dem Ziel, im Rahmen des Jurapark-Artenförderungsprojektes in den Rebbergen eine Steinlinse zu erstellen. Weitere Arbeiten waren das Freischneiden von Trockenmauern und die Pflege von lichten Waldrändern am Chalm. Die Jugendlichen erlebten so die Landschaft vor ihrer Haustüre noch bewusster als sonst.

Eine solide Leistung

Trotz Hitze an den südorientierten Einsatzorten haben die Schülerinnen und Schüler einiges geleistet. Sie konnten mehrere Kubikmeter Boden für die Steinlinse ausheben. Zudem platzierten sie rund acht Kubikmeter Steine rund um das für Geburtshelferkröten und weitere Amphibien eingesetzte Becken, welches von der Firma Zulauf gesponsert wurde. Am Bahndamm in Richtung Linn schnitten sie 200 Meter einer Böschung und legten eine alte Trockenmauer stellenweise frei. Ausserdem schichteten die Jugendlichen zwei kleine Steinlinsen auf. Auf Anklang gestossen ist das Umsägen von Ahornbäumen in einer Hecke.

Sensibilisierung für den Regionalen Naturpark

Während des Anlasses legten die Einsatzleiter und Lehrer grossen Wert darauf, dass die SchülerInnen verstehen, was sie machen, warum sie dies machen und für welche Tierarten dies einen



*Im Einsatz bei der Heckenpflege im Gebiet Heister
Foto: Jurapark Aargau*

Mehrwert bringt. Auch die Verknüpfung zu den verschiedenen Jurapark-Projekten wurde spürbar. So kamen die beiden Klassen am Mittwoch, zum Abschluss des Einsatzes, in den Genuss eines Mittagessens mit regionalen Produkten wie Jurapark-Brot aus der Bäckerei Lehmann und Würsten der Metzgerei Suter. Am letzten Halbttag stand eine Führung inklusive Traubensaftde gustation mit Jurapark-Landschaftsführerin und Winzerin Susanne Birchmeier aus Oberflachs auf dem Programm.

Zu einem verdienten Badi-Besuch kamen die Schülerinnen und Schüler der beiden Abschlussklassen dann doch noch in der sommerlichen Woche – die Klassenwoche ging am Donnerstag und Freitag mit einem Ausflugsprogramm weiter. ▲



James, Aron, Leandro und Louisa machten während der drei Tage eine neue Erfahrung.

Foto: Jurapark Aargau

Zitate teilnehmender SchülerInnen und Schüler:

Schüler Leandro: «Es war zwar anstrengend, aber die körperliche Arbeit war eine gute Erfahrung. Ich freue mich, den Rastplatz Heister in einigen Jahren wieder zu besuchen.»

Schülerin Louisa: «Es war harte Arbeit. Für uns waren es ja nur einige Tage – aber Bauern machen derartige strenge Arbeiten tagtäglich.»

Schüler James: «Es war eine gute Teamarbeit, die Steine zusammenzutragen – und man sieht das Resultat!»

Schüler Aron: «Der Einsatz war eine Chance, einmal körperliche Tätigkeit zu erfahren. Die Arbeit war hart, aber es war toll!»

Most vom Hochstammbaum

Alles rund um den Apfel und den Apfelbaum war seit den Sommerferien Thema in der 4. Klasse von Dieter Senn, Gipf-Oberfrick. Vor den Herbstferien ging es dann raus aus dem Schulzimmer. Die 16 Schülerinnen und Schüler halfen Äpfel auflesen und verarbeiteten diese am Tag darauf zu frischem Apfelmost. Mit einer klasseneigenen Etikette versehen, konnte am Ende des Tages jedes Kind eine eigene Flasche mit nach Hause nehmen. Ein süsser Lohn für die Arbeit. Anna Hoyer, Jurapark Aargau

Apfelsaft ist lecker und gesund und von alten Hochstammäpfelbäumen gibt es besonders guten Most. Oft bleiben die Früchte aber ungenutzt am Baum hängen, weil die Zeit zur Ernte und Verarbeitung fehlt. Dem wollen die Initianten entgegenwirken und haben den Most-Tag ins Leben gerufen. Das Schulprojekt ist von der Natur- und Umweltkommission der Gemeinde, in Zusammenarbeit mit Walter Hohler vom Natur- und Vogelschutzverein und dem Jurapark Aargau ins Leben gerufen worden.

Mostobst sammeln

Gleich sieben Erwachsene begleiteten am Montagmorgen die Schülerinnen und Schüler auf ihrer kleinen Wanderung zu den Apfelbäumen. Neben der Lehrperson waren die Natur- und Umweltkommission, Walter Hohler und Anna Hoyer vom Jurapark Aargau mit dabei. Roger Merkle,

Gemeinderat und Präsident der Kommission begrüßte die Kinder im Namen der Gemeinde. Auf dem Feld warteten Caroline Schmid, Mitglied der Kommission und Landwirtin, sowie ihr Mann Marcel mit Traktor, Leiter und Schüttelstangen auf die Kinderschar. Nach einer kurzen Einführung ging es dann auch schon los. Marcel Schmid bestieg routiniert die hohe Leiter und schüttelte die Äpfel herunter, die zahlreich auf den Boden prasselten. Eifrig füllten die Kinder Körbe und Kübel und trugen die gesammelten Äpfel alleine oder zu zweit hoch zum Traktor. Dort halfen sie mit, die Früchte in Jutesäcke abzufüllen.

Trotz Arbeitseifer waren die meisten Kinder froh, als die angestrebten sieben Säcke vollgepackt auf dem Anhänger standen. Nach einer Znünipause im Feld wanderte die Klasse wieder zurück zur Schule.



Das Abfüllen des Mosts in Flaschen braucht Konzentration und eine ruhige Hand.

Mosten auf dem Erlenhof

Am nächsten Morgen traf man sich auf dem Erlenhof der Familie Schmid. Auf vier Posten verteilt machten sich die Kinder gleich an die Arbeit. Die erste Gruppe wusch die Äpfel, die zweite schnitt die Früchte in vier Teile und entfernte faule Stellen, die nächste Gruppe raffelte die Stückchen in einer grossen, kurbelbetriebenen Raffel und die letzte Gruppe half beim Beladen und Bedienen der Mostpresse. Nach einer gewissen Anlaufzeit gingen die Arbeitsschritte immer besser von der Hand und die Kinder waren mit viel Elan und Ausdauer bei der Sache. Nach dem Mittagessen – es gab Älplermakronen vom Rössli mit selbstgemachtem Apfelmus – richteten ein paar Schülerinnen den Rüsttisch gleich selbstständig wieder her. Die Kinder verteilten sich wieder auf die Posten und nahmen die Arbeit auf. Immer zügiger füllten sich die Flaschen, die mit den eigens für den Anlass gedruckten Etiketten beklebt wurden. Rund 50 Flaschen waren es bis am Abend. Die Etikette stammt von Linus Freiermuth. Seine Zeichnung wurde von der Klasse aufgrund verschiedener Kriterien als Beste ausgezeichnet und professionell gedruckt. Wieso gerade diese Zeichnung gewonnen hat, bringt eine Schülerin auf den Punkt: «Sie ist toll, weil man darauf den Apfel als Ganzes aber auch aufgeschnitten sieht, zudem den Most im Glas und verschiedene Tiere, die auf dem Baum leben.» Stolz, geschafft und ausgestattet mit je einer Flasche eigenen Mosts wanderten die Kinder am frühen Nachmittag zurück zur Schule.



Alle Beteiligten präsentieren am Ende des Tages stolz ihre Mostflaschen.

Alle Fotos: Jurapark Aargau, Anna Hoyer

Das Thema im Schulzimmer

Das Thema war auch im Unterricht von Herrn Senn präsent, der sich sehr ins Zeug legte. So entstand eine Ausstellung mit verschiedenen Apfelsorten im Schulhaus, die von den Kindern bestückt wurde. Im Fach Rechnen wurde kalkuliert, wie viel Most aus 100 kg Äpfeln entsteht und bei einer Exkursion mit Walter Hohler entdeckten die Kinder die Vielfalt der Lebewesen, die rund um die Bäume leben.

Die Erfahrungen aus dem Most-Tag werden nun ausgewertet und die zukünftige jährliche Durchführung im Dorf geprüft. Zudem fliessen die Erkenntnisse in die Erarbeitung des neuen Jurapark-Schulmoduls «Most vom Hochstammbaum» ein, das ab Sommer 2017 den Jurapark-Schulklassen zur Buchung zur Verfügung steht. (siehe auch Seite 31; Schulmodule) ▲



Rund 50 Mostflaschen mit der schönen Etikette konnten mit dem selbstgepressten Most gefüllt werden.

Foto: Jurapark Aargau, Anna Hoyer

Das Küttiger Rüebli macht Schule

Altes Wissen neu belebt: 26 Schülerinnen und Schüler der 4. Klasse aus Küttigen unterstützen die Küttiger Landfrauen dieses Jahr tatkräftig beim Anbau des dorfeigenen Küttigerrüebli. Im Rahmen des Jurapark-Schulmoduls haben die Kinder die Rüebli angesät, halfen beim sogenannten erdünnern und waren bei der Ernte Ende Oktober mit dabei. Ergänzend zu den praktischen Einsätzen auf dem Feld haben die beiden Lehrerinnen das Thema im Unterricht vertieft behandelt. Anna Hoyer, Jurapark Aargau

Dem grossen Engagement der Küttiger Landfrauen ist es zu verdanken, dass das dorfeigene Rüebli nicht von den Äckern und Tellern verschwunden ist. Sie besannen sich 1978 auf den vorhandenen Schatz und begannen, die weissen, würzig schmeckenden Rüebli erneut anzubauen und zu züchten. Sie produzieren seither in alter Tradition wieder eigenes Saatgut und bauen auf dem Goldacher in Küttigen jährlich die alte Rüebliorte an. Im Rahmen des Jurapark-Schulprojekts begleitet die 4. Klasse von Frau Kirchhofer und Frau Gloor aus Küttigen die Landfrauen bei ihrer praktischen Arbeit auf dem Feld. Die Kinder lernen dabei eine alte Dorftradition praktisch und anschaulich kennen.

Tatkräftige Unterstützung auf dem Acker

Konnten die Schülerinnen und Schüler am ersten Anlass, beim Setzen der Samenrüebli Ende

März, noch mehrheitlich zuschauen, mussten sie bei der RüebliSaat im Mai kräftig mit anpacken. In vier Gruppen aufgeteilt mussten in der Nachmittagshitze Schnüre gespannt, Furchen gegraben, Samen gesät und wieder mit Erde bedeckt werden. Gar nicht so einfach, die routinierten Handgriffe der Frauen zu kopieren. Ist die Furche nun wirklich gerade? Hier war zu wenig, da mal zu viel des kostbaren Saatguts in der Furche gelandet. Und wie viel Erde soll am Schluss schon wieder die Samen bedecken? Mit jeder Furche gingen auch den Kindern die Arbeitsschritte leichter von der Hand und nach eineinhalb Stunden war der ganze Rüebliplatz fertig! Als Dank gab es dann aus der Landfrauenküche «Trübelikuchen» und Tee am Schatten.

Im Rückblick meint Sophie: «Am besten hat mir das Rüebli säen gefallen, weil jeder sehr viel machen konnte. Es war aber auch anstren-

gend, weil man sich immer bücken musste und weil es heiss war.» Und Philipp erinnerte sich bei dieser Arbeit an seinen verstorbenen Grossvater, mit dem er früher Pflanzen angesät hat. «Mir hat besonders das Rüebli säen Spass gemacht. Jetzt denke ich immer an die alten Zeiten.»

Fortsetzung auf Seite 30



Unter fachkundiger Anleitung der Küttiger Landfrauen säen die Kinder die RüebliSamen.

Ein erster Geschmackstest

Beim nächsten Besuch auf dem Acker, sechs Wochen später, schaut bereits grünes Kraut aus der Erde. Nun half die Klasse mit, die Rüebli zu erdünnern. Das heisst, sie jäteten einen Teil der gesprossenen Pflanzen, um den übrigen Platz zum Wachsen zu schaffen – damit die Rüben dick und gross werden. Ende August trafen die Landfrauen die Klasse nochmals auf dem Rüebliacker. Die Schülerinnen und Schüler staunten nicht schlecht, wie hoch das Kraut nun stand. Arbeit gab es aufgrund des trockenen Wetters kaum, was die meisten Kinder bedauerten. Alle durften aber ein Rüebli ernten und gleich probieren. Für einen Teil der Klasse war dies das erste selbst geerntete Rüebli. «Schmeckt fein» meinte Rimi, «bitzeli nach Erde».

Vorbereitung auf die Ernte

Geerntet werden die weissen Rüebli Ende Oktober, um sie am ersten Mittwoch im November am Rüebliamt in Aarau zu verkaufen. Die Klasse wird die Landfrauen auch dabei tatkräftig unterstützen. Mit den geernteten Rüebli betreiben sie am traditionellen Dorfverkauf am Montag vor dem Rüebliamt ihren eigenen Verkaufsstand. Die Ernte haben die Kinder beim letzten Besuch auf dem Acker bereits geübt, denn dabei ist Vorsicht geboten. Moritz erklärt, worauf man achten muss: «Das wichtigste ist, dass das Rüebli beim Abschneiden des Krautes nicht verletzt wird. Ich schneide möglichst viel vom Kraut ab, weil es sonst schnell faul wird.» Da kann ja nichts mehr schief gehen!

Eine Fortsetzung ist geplant

Barbara Kirchhofer und Regula Gloor, die beiden engagierten Lehrerinnen der Klasse, stehen voll



Die Klasse bei der Test-Ernte im August auf dem Rüebliacker der Landfrauen.

Alle Fotos: Jurapark Aargau, Anna Hoyer

hinter dem Projekt.

«Die Idee finde ich spannend. Für die Kinder, die ja aus Küttigen kommen, ist es etwas Spezielles, auf dem Feld mitzuhelfen. Sie kommen gerne» so Gloor. Auch seitens der Landfrauen ist das Projekt ein Erfolg und das nicht nur, weil sie die jüngere Generation für ihr Rüebli begeistern konnte. «Natürlich gibt der Rüebliplatz noch mehr zu tun, als das die Schuleinsätze abdecken können. Die Kinder haben uns aber dieses Jahr vor allem mit dem Säen wirklich Arbeit abgenommen!» meint Vreni Wernli. Dass das Projekt auch bei den Kindern Spuren hinterlassen hat, ist anhand der Einträge in ihre Forscherhefte zu sehen. Im Heft werden eigene Erkenntnisse, Zeichnungen, Antworten auf Fragen und vieles mehr notiert. Es begleitet sie durch das Rüeblijahr. Mia schreibt darin: «Mir macht es Spass zu helfen, die Rüebli auf ihrem Weg zu begleiten.

Ich habe nicht gewusst, dass man die Chüttiger-rüebli später erntet als die orangen Rüebli.»

Anna Hoyer, Projektverantwortliche beim Jurapark Aargau, freut sich über das gute Gelingen des Pilotprojekts, das nur dank dem grossen Einsatz der Landfrauen und der guten Zusammenarbeit mit den Lehrpersonen möglich war. Für das nächste Jahr ist bereits eine Fortsetzung mit einer neuen Klasse geplant. ▲

Werden Sie Mitglied

Mit 50 Franken unterstützen Sie die Projektarbeit des Jurapark Aargau

**jurapark**
aargau

HÖRCH
SCHWEIZERPÄRKE
REGIONALER
NATURPARK

Ihr Jurapark!

**STÖCKLI**

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



Jurapark-Schulmodule

Liebe Lehrpersonen

Tauchen Sie mit Ihrer Schulklasse in ein Jurapark-Schulmodul-Thema ein! Sie können aus einer Palette von Aktivitäten und Unterrichtsideen zu einem bestimmten Thema auswählen und Ihr eigenes Modul zusammenstellen. Gerade so, wie es für Sie passt. Die Aktivitäten werden durch den Jurapark Aargau in Ihrer Gemeinde organisiert und die Durchführung finanziert. Als teilnehmende Lehrperson erhalten Sie an zwei Weiterbildungsnachmittagen das nötige Rüstzeug, um die Modulinhalte optimal nutzen zu können. Das Modul wird jeweils an verschiedenen Schulen parallel durchgeführt, so dass ein Austausch mit anderen Lehrpersonen möglich ist.

Teilnahmeberechtigt sind Schulklassen aus den Jurapark-Gemeinden. Die Teilnehmerzahl pro Modul und Jahr ist beschränkt. Melden Sie sich bei Interesse daher am besten bereits heute bei der Jurapark-Projektverantwortlichen Anna Hoyer. Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen zu den Rahmenbedingungen und Inhalten der Module zu.
a.hoyer@jurapark-aargau.ch, 062 869 10 85.



Die Natur als Schulzimmer hat einiges zu bieten.

Foto: Jurapark Aargau, Anna Hoyer

Themen

Kindergarten: Vom Ei zum Huhn

Hautnah miterleben, wie aus Hühnereiern nach rund 28 Tagen kleine Bibeli schlüpfen – mit einem Brutkasten im Kindergarten ist dies möglich. Die Bibeli kommen dann wieder auf den Wettacherhof. Auf der Kindergartenreise besuchen die Kinder ihre Bibeli und die andern Hühner auf dem Hof und staunen über die verschiedenen Hühnerrassen.

Start des Moduls Anfang März 2017
Dauer Bis nach Ostern 2017
Schulstufe Kindergarten
Ort Wettacherhof, Hornussen

Mittelstufe: Geburtshelferkröte

Die schweizweit seltene Geburtshelferkröte kommt im Jurapark noch relativ häufig vor. Ergänzen Sie den klassischen Amphibienunterricht in der Mittelstufe mit dem Modul zu dieser besonderen Kröte. Die Kinder lernen das Tier und ihren Lebensraum näher kennen, knüpfen Nahrungsnetze, erforschen die Veränderung der Landschaft über die letzten 60 Jahre und helfen beim praktischen Arbeitseinsatz mit, die Landschaft wieder «geburtshelferkrötenfreundlicher» zu gestalten.

Start des Moduls März 2017
Dauer Bis zu den Sommerferien 2017
Schulstufe 4.-7. Klasse
Ort in einem nahen Lebensraum der Geburtshelferkröte

Mittelstufe: Most vom Hochstammbaum

Hochstammobstbäume sehen schön aus, geben leckere Früchte und sind Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Aus wirtschaftlichen Gründen verschwinden immer mehr dieser Bäume. Die Kinder lernen die Bedeutung der Hochstammobstbäume für Mensch, Natur und Landschaft kennen, beobachten einen Baum über das Jahr, finden Gründe des Rückgangs heraus und suchen nach möglichen Lösungen. Mit Most-Tag, Exkursion zur Vielfalt in Obstgärten und einem Rollenspiel.

Start des Moduls August 2017
Dauer Bis April 2018
Schulstufe 3.-5. Klasse
Ort in der Gemeinde



➤ Multitalent Landfrau ➤

Bäuerin, Köchin, Gärtnerin, Organisatorin, Ökonomin

✚ Lotti Baumann, Marie-Helen Frey, Käthi Luder, Helen Schmid, Bea Schneider

Das grosse Landfrauen-Jahreszeitenbuch

Die Landfrauen zeigen in diesem Buch, wie sie mit Frisch- und Lagerprodukten aus dem Garten und vom Feld ihre Familie bekochen: 12 Monate, 12 kulinarische Themen, von Rande über Spargel, Rhabarber bis Kabis. Eine Landfrau wäre nicht eine Landfrau, würde sie nicht auch noch Tipps für Garten, Vorrat, Gesundheit, Wellness und einiges mehr liefern. Selbst Brauchtum pflegen, die Umgebung erkunden und die Seele baumeln lassen sind für die gut organisierten Landfrauen ein Muss.



Hardcover
matt laminiert
200 x 280 mm, 272 Seiten
50 Foodbilder von Claudia Albisser
Bilder von Land und Menschen
von Jüri Furma
durchgehend vierfarbig
CHF 44.80
ISBN 978-3-03780-608-1
WG 1454
Erscheint September 2016



Das Autorenteam :

Hinten v.l.n.r.: Käthi Luder, Bea Schneider, Marie Helen Frey
Vorne Sitzend Helen Schmid, Lotti Baumann

Foto: zvg



Täglich frische Regionale Produkte

Jeden Samstag hausgemachte Zöpfe und
Speckbrot

Euse Dorflade

Oberflachs 056 / 444 08 00

Dienstag, Donnerstag & Freitag 07.30 – 12.15 / 15.00 – 18.30

Mittwoch 07.30 – 12.15 Samstag 07.30 – 14.00 durchgehend

Wild auf Wild

Reh – Wildschwein - Gämse
regionale Jagd, eigenen Verarbeitung
ab 3. Oktober 2016

056 245 02 51

www.burestuebli-boettstein.ch



Von «chüschtigen» Rüebli und den Schätzen vor unserer Haustüre

Verena Wernli, wohnhaft in Asp (Densbüren), engagiert sich als Küttiger Landfrau und Landschaftsführerin mit viel Herzblut für den Jurapark Aargau. Beim Gespräch auf dem Küttiger «Rüebliblätz» erzählt sie, wie es dazu kam und wo sie Inspirationen für ihre Veranstaltungen findet.

Interview: Anja Trachsel, Jurapark Aargau

Vreni, du bist eine der erfahrensten Jurapark-Landschaftsführerinnen. Was brachte dich 2007 dazu, dich für den Jurapark Aargau zu engagieren?

Den Jurapark schätzte ich von Anfang an und nahm regelmässig an Veranstaltungen teil. Auf dem Rückweg einer Wegrand- und Wiesenblumenexkursion, hielt ich die Exkursionsteilnehmenden spontan beim Rüebliblätz der Küttiger Landfrauen an und erzählte ihnen von unseren chüschtigen Rüebli. Das Weitergeben von Wissen und der Erhalt der alten Gemüsesorte lagen mir schon damals am Herzen. Dass die Reaktionen der Zuhörenden sehr positiv ausfielen, motivierte mich zum Aufgleisen meines ersten Jurapark-Projektes.

Mittlerweile führst du Gruppen bei nächtlichen Wanderungen mit Mond- und Hexengeschichten, begleitest Klassen auf die abenteuerliche Suche nach den scheuen Strihenmandli und inszenierst Gedichte von Paul Haller. Was schätzt du an der Tätigkeit als Landschaftsführerin?

Gerne stecke ich die Leute mit meiner Faszination für die regionalen Besonderheiten an. Als ich die Ausbildungskurse für die Landschaftsführungen absolvierte, begann ich auf der Suche nach Führungsthemen alte Dorfbilder zu studieren und suchte nach geeigneten Sagen und Gedichten aus der Region. Bei den Recherchen für die verschiedenen Veranstaltungen lernte und entdeckte ich selber viel Spannendes. Als Landschaftsführerin bin ich mit Gruppen unterschiedlicher Bedürfnisse unterwegs, was Kreativität und Flexibilität braucht. Mit der Zeit kennt man ein paar Tricks – Kindergärtner brauchen zum Beispiel hin und wieder ein Traubenzuckerli. Das Geheimnis liegt darin, die Leute mit einfachen Worten dort abzuholen, wo sie stehen. Das Eis bricht erfahrungsgemäss spätestens dann, wenn ich die Gruppe zum ersten Mal zum Lachen bringe.

Gab es für dich im Rahmen deines Engagements einen besonderen Aufsteller?

Aufsteller gibt es immer wieder. Aktuell beglückt mich das Jurapark-Schulprojekt, bei dem eine Schulklasse die Küttiger Rüebli von der Aussaat bis zur Ernte begleiten kann. Ein ähnliches Projekt gibt es sonst nirgends. Es ist faszinierend zu erleben, wie sich die lokalen Schüler und Schülerinnen von unserer Begeisterung anstecken lassen. Viele Kinder besitzen zuhause keinen Gemüsegarten und haben nie selber beobachtet, wie unterschiedlich die einzelnen Rüebli wachsen. Mitzuerleben, dass nicht alle Rüebli gleich gross und gerade wachsen, wie jene, die in der Migros verkauft werden, ist darum etwas ganz Besonderes. Wir Landfrauen hoffen, dass wir dieses spezielle Erlebnis in den kommenden Jahren auch anderen Schulklassen ermöglichen können.

Projekte, wie das Schulprojekt, leben von deiner grossen Eigeninitiative. Welcher Fleck des Juraparks inspiriert dich zu neuen Ideen?

Zu meinen Lieblingsorten gehören der Asperstrieden und die sonnenreiche Brandisweid; auch das Fricktal ist fantastisch. Wer wie ich im Jurapark wohnt, braucht keinen grossen Radius um sich wohlfühlen: Die grüne Schatzkammer liegt überall direkt vor der Haustüre. Die Landschaft ist vielfältig und bietet unzählige, ruhige Flecken zum Entdecken. Wer gerne geradeaus wandert, findet entlang der Flüsse schöne Wege und jene, die es gebirgiger mögen, kommen bei einer Wanderung auf die Wasser- oder Gisliflue auf ihre Kosten. Kein Spaziergang ist gleich wie der andere. In der Abenddämmerung treffe ich Tiere, die sich tagsüber versteckt halten und auch der Wandel der Jahreszeiten lässt meine bekannte Umgebung immer wieder in neuem Gewand erscheinen. Bei solchen Streifzügen kommen die neuen Ideen von selbst.

Was rätst du Lesern der Jurapark-Zytig, die auf der Suche nach neuen Inspirationen sind?

«Chömid doch in Jurapark go luege und bhaltet d'Auge offe, wenn ihr über de Strihe wandered. Mängisch erhascht mer vomne devo springende Strihenmandli no en Zipfelmütze!»

Herzlichen Dank für das inspirierende Gespräch und viel Freude und Energie für deine zukünftigen Projekte! ▲



Verena Wernli präsentiert vorfreudig ihre Küttiger Rüebli: Bei der diesjährigen Ernte erhalten die Landfrauen Verstärkung von einer tüchtigen Küttiger Schulklasse. Foto: Jurapark Aargau



Produkte mit dem Jurapark-Label

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

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 Leutwyler, Küttigen
 Bäckerei Maier, Laufenburg
 Bäckerei Steiner, Küttigen
 Bäckerei Weber, Wil AG
 Handlung Windisch, Asp

Jurapark-Käse

Käserei im Jurapark,
 Kontakt: P. Frey, Im Gatter, 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 Schwyzerhüsli P. & W. Neuhaus, Ausserdorfstr. 85, 5276 Wil AG
 Suter-Metzg W. Suter, Mitteldorf 1, 5108 Oberflachs
 Wagyu-Rindfleisch H. 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

Käasers 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
 Chalmberger Weine Rebbbergstr. 24, 5108 Oberflachs
 WGS Schinznach Trottenstrasse 1B, 5107 Schinznach
 Weinbau Heuberger Mühleweg 3, 5076 Bözen
 Weingut Schödler Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
 Wiler Trotte Trottenstr. 100, 5276 Wil AG
 Weinbau P. Zimmermann Halde 1, 5108 Oberflachs

Ziegenmilchprodukte und Ziegenfleisch

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

Weinbaugenossenschaft Schinznach: neu zertifizierte Weine aus der grössten Aargauer Rebbaugemeinde

Der Weinbau ist in der Landwirtschaft des Juraparks Aargau stark verbreitet. Die guten Terroirs bieten den Winzern die Grundlage für charaktervolle Weine mit einer hohen Qualität. Neu produziert auch die Weinbaugenossenschaft Schinznach zertifizierte Weine aus dem Jurapark Aargau.

Kevin Brändli, Jurapark Aargau

Die geschichtsträchtige Weinbaugenossenschaft Schinznach – sie wurde 1895 gegründet – stellt jährlich rund 230'000 Liter Wein her. Das Traubengut von 41 Winzerinnen und Winzer wird in der Trotte des Ortsteils Schinznach-Dorf gekeltert. Nach dem Keltern werden die bis zu 36 verschiedenen Weine in Holzfässern oder Stahltanks behutsam ausgebaut. Für die Bereicherung ihres Weinsortimentes übernimmt die Weinbaugenossenschaft Schinznach zusätzlich Trauben aus den Regionen Hottwil, Elfingen, Remigen und Tegerfelden. Der eigene Rebbaubau findet auf rund 35 Hektaren in den Gemeinden Schinznach-Dorf,

Oberflachs, Thalheim und Auenstein statt. Für die Kelterung übernimmt die Weinbaugenossenschaft Schinznach rund 15 Prozent der gesamten Aargauer Traubenernte. Durch langjährige Erfahrung und einen ausgeprägten Innovationsgeist gelingt es den Schinznachern immer wieder, mit Qualitätsweinen aufzutrupfen.

Höhepunkt des Jahres ist das alljährliche Kellerfest im November. Dann bietet sich die Gelegenheit bei Live-Musik und Treberwürsten die vorgestellten Premiumweine zu verkosten.

Die Weinbaugenossenschaft Schinznach bietet



WEINBAUGENOSSENSCHAFT SCHINZNACH

Kellerfest 2016

Freitag	25.11.	16:00 – 22:00 Uhr
Samstag	26.11.	11:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	27.11.	11:00 – 18:00 Uhr

auch Kellerbesichtigungen für Gruppen ab 20 Personen mit anschliessender Degustation und wahlweise einem Apéro an. Ein Spaziergang durch den idyllisch gelegenen grossen Schinznacher Rebberg lohnt sich genauso wie die anschliessende Besichtigung des Römerrebbergs unweit der Trotte. Oder möchten Sie gleich mit im Rebberg anpacken? Dann können Sie mittels Rebstockpatenschaft Gotte oder Götti eines Rebstockes werden. Viele Vorteile erwarten Sie als Pate.

Wer nicht mehr bis zum Kellerfest warten mag, kann sich bereits heute mit dem umfassenden Weinsortiment der Weinbaugenossenschaft Schinznach eindecken.

Im Weinfachgeschäft an der Scherzerstrasse 1 in Schinznach-Bad stehen von Dienstag bis Samstag die Weine zum Verkauf bereit. ▲



Ein Spaziergang im goldenen Herbst durch die ausgedehnten Rebberge in der Gemeinde Schinznach lohnt sich besonders.



Geschäftsführer Hans Peter Kuhn (li.) und Kellermeister Heinz Simmen präsentieren den neuen Jurapark-zertifizierten Wein in der Trotte Schinznach-Dorf.

Wo sich Wild-Liebhaber im Himmel fühlen

Im Burestübli ist die frische Kochkunst von Ruth mit Thomas` Naturverbundenheit als Pilzsammler und Jäger vereint. Besonderen Wert legen sie auf frische Produkte – am liebsten aus dem nahen Wald und von den lokalen Produzenten. Als Genuss-Strassen-Betrieb ist für sie die starke regionale Vernetzung ein absolutes Muss. Marion Sinniger

Just zur Jahrtausendwende konnten sich die Grabers ihren Traum vom eigenen Gasthaus erfüllen. Ruth leitet als passionierte Köchin die Küche des Burestübli, während ihr Mann Thomas als Jäger und Pilzkontrolleur für exquisite Zutaten sorgt. Auch springt der Quereinsteiger überall im Betrieb ein, wo Not am Mann liegt. Juniorchef Silvan hilft schon jetzt gerne im Wald und Restaurant mit und sieht sofort, wenn es etwas zu tun gibt.

So regional und ökologisch wie möglich

«Wir legen sehr grossen Wert auf bäuerliche Erzeugnisse aus der Region und der Innerschweiz, meiner Heimat», erklärt Ruth. Sie ist dort auf einem Landwirtschaftsbetrieb in vierter Generation aufgewachsen und möchte ihren Gästen im Burestübli die feinen Spezialitäten dieser Region wie Käsesuppe mit Zwiebelschweize oder Alpgitzi nicht vorenthalten. Sehr gerne kocht sie aber auch mit den Regionalprodukten aus der Umgebung. Grösstenteils zu Fuss und mit dem

Velo decken sich die Grabers bei den vier umliegenden Hofläden mit Früchten, Gemüse, Kartoffeln, Eier, etc. ein. Auch der Volg liegt gleich um die Ecke. «Es ist uns ein grosses Anliegen, die Transportwege der Umwelt zuliebe auf einem Minimum zu halten. Zudem schmecken die regionalen und saisonalen Produkte doch am besten», fügt Ruth zwinkernd an. Sie ist auch in einer siebenköpfigen Frauengruppe «Chilspeler Gschänkchorb» aktiv, die Hofprodukte in einem gemeinsamen Laden verkaufen und auf Märkten in der Region anbieten.

Als Wessenberg-Jäger und Pilzkontrolleur an der Quelle

Unschätzbar wertvoll ist für Thomas die Zeit in der Natur und so durchstreift er die nahen Wälder in jeder freien Sekunde als Jäger und Pilzsammler. Er ist aktives Mitglied der Jagdgesellschaft Wessenberg und Leiter der amtlichen Pilzkontrollstelle der umliegenden Gemeinden. Den Gast freut es, denn die Beute wird in Ruths

Küche zu wunderbaren Gerichten verarbeitet. Vom Sommerbock über Wildschwein bis zur Gämse vom Villiger Geissberg und vom Trockenfleisch und hausgemachten Würsten über den Wildrücken bis zum währschaften, im Hause gebeizten Pfeffer findet der Wildliebhaber im Burestübli alles, was sein Herz begehrt. Auch Pilzschwärmer kommen auf ihre Kosten, allerdings waren die Erträge dieses Jahr bisher bescheiden.

Starke regionale Vernetzung auf die Fahne geschrieben

Das Burestübli Böttstein ist seit Beginn bei der Genuss-Strasse dabei. Die Genuss-Strasse steht für die enge Vernetzung zwischen Gastronomen, Produzenten, Vertriebskanälen sowie Konsumenten und verkörpert damit auch die Philosophie des Burestübli. «Wir fühlen uns der Region, in der wir leben und arbeiten, verpflichtet. Unsere Gäste schätzen und geniessen es, dass die Rösti mit Röbis Kartoffeln vom nahen Bauernhof gemacht wird und der «Coupe Romanoff» mit den Erdbeeren von Claudia aus dem Nachbarsdorf», veranschaulicht Thomas. Die Grabers leben diese enge Vernetzung und sind der Meinung, dass Regionale Naturpärke wie der Jurapark Aargau dazu einen grossen Beitrag leisten. ▲

Weitere Informationen unter:
www.burestuebli-boettstein.ch
Telefon 056 245 02 51
sowie www.genussstrasse.ch.



Die Burestübli-Familie mit Köchin Ruth, Sohn Silvan und Jäger Thomas (v.l.n.r.)

Fotos: Burestübli Böttstein



Gemspfeffer

Rezept von Burestübli-Köchin Ruth Kiser Graber

Zutaten 2 Kilo Gemsvoressen für 10 Personen

Für Marinade:

- 1 Liter Rotwein
- 2 dl Rotweinessig
- 200 g Röstgemüse
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 10 g Pfefferkörner
- 10 g Wachholderbeeren

Das Voressen marinieren, gelegentlich umrühren. Nach etwa einer Woche Marinade abgiessen und aufkochen, vorsichtig rühren (brennt gerne an!), durch ein Tuch passieren. Fleisch und Gemüse im ÖL anbraten, Marinade und Bratensauce zusammen aufkochen; Fleisch und Gemüse begeben und weichkochen (1 – 3 Stunden, je nach Alter des Tieres).

Für Sauce:

- 1 dl Öl
- 1 Liter Bratensauce
- 2 dl Schweineblut
- 1 dl Vollrahm

Sauce abgiessen und Fleisch und Gemüse trennen. Sauce erneut aufkochen, etwas abkühlen lassen, Blut und Vollrahm mischen und begeben. Nicht mehr kochen! Fleisch begeben, abschmecken.

Garnitur:

- Speckwürfeli, geröstet
- Brotcrouton
- Silberzwiebeln

In einer Schüssel anrichten, garnieren, geniessen. Dazu passen Rotkraut und Spätzli, ein Stück währschaftes Brot oder einfach, worauf man Lust hat. Guten Appetit!

Auf dieselbe Art lassen sich auch Reh- oder Wildschweinpfeffer zubereiten.



Tipp: Kleine Mengen lassen sich kaum vernünftig beizen; je mehr, desto besser! Der fertige Pfeffer kann sehr gut tiefgekühlt aufbewahrt werden (Fleisch zusammen mit Sauce). Nach dem Auftauen erwärmen und servieren.



Genuss-Strasse

Die Genuss-Strasse im Jurapark Aargau verbindet 41 innovative Gastronomen, Landwirte und Verarbeiter von Regionalprodukten, Weinbaubetriebe sowie Spezialitäten-Dorfläden in schönster Landschaft. Die Genuss-Strassen-Restaurants haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten von Produzenten aus der Region zu verwenden. In den Dorf- und Hofläden sowie den Weingütern können die Besucher aus erster Hand einkaufen. Sie alle führen Produkte mit dem Jurapark-Label, das die regionale Herkunft und die Wertschöpfung in der Jurapark-Region garantiert.

Die Genuss-Reisen bieten zahlreiche Möglichkeiten, das regionale Gastroerlebnis, das Kennenlernen von Produzenten sowie das Natur- und Kulturentdecken im Naturpark zu vereinen.

Mehr zu Betrieben und Angeboten unter www.genussstrasse.ch sowie ab Seite 36 in dieser Ausgabe.

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



Das sinnvolle Geschenk für sinnliche Gaumenfreuden in 37 Genuss-Strassen-Betrieben

Ab sofort können die Genuss-Scheine à 10, 20 und 50 Franken in 37 Genuss-Strassenbetrieben eingelöst werden. Ein ideales Geschenk beispielsweise zu Weihnachten, denn der Genuss-Schein beschert regionale Gaumenfreuden in Form eines Gastronomieerlebnisses oder Einkaufsvergnügens auf einem Weingut, im Hof- oder Dorfladen. Zudem unterstützt er die Betriebe dieser ländlichen Region. Marion Sinniger

Zusammen mit den Restaurants, landwirtschaftlichen Produzenten und Verarbeitern sowie den Spezialitäten-Dorfläden der Genuss-Strasse hat der Jurapark Aargau den sogenannten «Genuss-Schein» weiter entwickelt. Der Gutschein soll einen Beitrag leisten, die regionale Wertschöpfung zu steigern und damit Arbeitsplätze zu sichern.

Gastronomie- oder Einkaufserlebnis im Jurapark Aargau

Neu ist der Genuss-Schein neben den Gastronomiebetrieben auch in zahlreichen Hofläden, Weingütern und Dorfläden einlösbar. Ein geeignetes Geschenk also für alle Liebhaber von Regionalprodukten und schönen Naturlandschaften, denn der Restaurantbesuch oder ihre Einkaufstour lässt sich bestens mit einem Ausflug in den Regionalen Naturpark verbinden.

Gutschein als Förderinstrument für die regionale Wirtschaft

Die Genuss-Strassen-Köche legen Wert auf eine saisonale Küche und verwenden nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten aus dem

Jurapark Aargau. Die Produzenten, Verarbeiter, Weingüter und Dorfläden führen alle Produkte, die mit dem «Jurapark-Label» ausgezeichnet sind. Es garantiert die regionale Herkunft der Zutaten und Wertschöpfung im Jurapark-Gebiet. Der Genuss-Schein soll einen Beitrag dazu leisten, dass diese Partnerbetriebe zusätzliche Einnahmen generieren und neue Kunden gewinnen können. Schliesslich ist es ein wichtiges Ziel des Regionalen Naturparks, die regionale Wirtschaft im Parkgebiet zu fördern.

Die Genuss-Schein-Verkaufsstellen

Der Genuss-Schein ist im Online-Shop des Juraparks sowie an verschiedenen Verkaufsstellen im und um den Jurapark Aargau – unter anderen auch in Aarau, Baden, Brugg, Rheinfelden und Laufenburg – erhältlich. ▲

Alle Informationen zu den Partnerbetrieben und den Verkaufsstellen sind unter: www.genussstrasse.ch aufgeführt.

Genuss-Schein-Partner

Hier können Sie die Genuss-Scheine einlösen:

Genuss-Strassen-Restaurants

- Böttstein: Restaurant Burestübli
- Bözen: Gasthaus Bären
- Bözen: Restaurant Post
- Erlinsbach: Landhotel Hirschen
- Herznach: Gasthof Löwen
- Hottwil: Gasthof zum Bären
- Ittenthal: Gasthaus zur Sonne
- Rüfenach: Restaurant zum Blauen Engel
- Schinznach-Dorf: Wirtschaft zum Hirzen
- Thalheim: Restaurant Weingarten
- Villigen: Restaurant zum Hirschen
- Wittnau: Landgasthof Krone
- Wölflinswil: Landgasthof Ochsen
- Zeihen: Restaurant Ochsen Oberzeihen

Genuss-Strassen-Weingüter

- Bözen: Weingut Heuberger
- Effingen: Büchli Weine
- Hornussen: Fürstliche Weinkultur
- Oberflachs: Chalmberger Weine
- Oberflachs: Weinbau Peter Zimmermann
- Remigen: Weinbau Hartmann AG
- Villigen: Besserstein Wein AG
- Villigen: Weingut Schödler
- Wil AG: Weinbaugenossenschaft Wiler Trotte

Genuss-Strassen-Produzenten/Verarbeiter

- Bözen: Söhrenhof
- Elfingen: Ziegenprodukte vom Rütihof
- Frick/Gipf-Oberfrick: Bäckerei Kunz (auch für Café)
- Frick/Laufenburg/Zeiningen: Bäckerei-Konditorei Maier (auch für Café/Bistro)
- Küttigen: Biohof Siegrist
- Villigen: Chlopf's feine Sachen vom Bauernhof
- Wil AG: Metzgerei Schwyzerhügli
- Wittnau: Erlenhof
- Wittnau: Obstbau Bründler
- Wölflinswil: Obstbau Treier

Genuss-Strassen-Dorfläden

- Asp: Asperhandlung
- Biberstein: Schlossladen
- Herznach: Gnuss vo do
- Oberflachs: Euse Dorflade



«Euse Dorflade» – von Mutter und Tochter, für Einheimische und Gäste

Jacqueline und Nicole Suter, Mutter und Tochter, betreiben in Oberflachs seit gut anderthalb Jahren erfolgreich und mit viel Herz das Ladenlokal «Euse Dorflade». Sehr wichtig ist ihnen dabei, dass möglichst viele Produkte aus der Region stammen. Ihre Lieferanten persönlich zu kennen, ist für sie selbstverständlich. Marion Sinniger

Das alte Ladenlokal gleich neben der Metzgerei ihres Mannes in Oberflachs stand lange leer, was Jacqueline Suter nicht behagte. Es liess sich einfach kein neuer Mieter finden. So beschlossen sie und ihre Tochter im März 2015 kurzerhand ihr eigenes Ladenlokal zu eröffnen. Sie nannten es schlicht und selbstredend «Euse Dorflade». Damit hatte Oberflachs endlich wieder einen eigenen Dorfladen und dann noch einen, der Wert legt auf ein Sortiment mit vielen Produkten aus der Umgebung.

Augenmerk auf die Region

Mit ihrem kleineren Dorfladen setzen die Suters einerseits auf ein relativ breites Sortiment, das den Alltagsbedarf der Kunden aus der Gegend abdeckt, andererseits auch auf Spezialitäten für alle, die sich ab und zu eine besondere Köstlichkeit aus der Region gönnen. «Wenn immer möglich sind wir bemüht um die regionale Herkunft der Produkte», betont Jacqueline Suter. So stammen das Fleisch aus der eigenen Metzgerei

«Suter Metz», das Brot von der Bäckerei Richner aus dem nahen Veltheim, die Weine aus dem Schenkenbergertal, das Mehl von der Altbachmühle Wittnau und die Milchprodukte wie Joghurt und Quark sowie die Freilandeiern ebenfalls von Produzenten im näheren Umkreis. Auch führen die Suters eine offene Käsetheke mit Jurapark-Käse und weiteren Käsespezialitäten aus der ganzen Schweiz.

Hand in Hand mit den Produzenten

Jacqueline Suter blickt zufrieden auf die ersten anderthalb Betriebsjahre zurück: «Die Arbeit, insbesondere der Austausch und die Beratung unserer Kunden, bereitet mir grosse Freude! Der Verkauf ist gut angelaufen und es war schön, mitzuerleben, wie positiv und offen die einheimischen und auswärtigen Kunden auf den Laden reagiert haben.» Vor der Eröffnung tauschte sie sich intensiv mit Rolf Windisch aus der Asperhandlung aus, der wie die Suters einen Genuss-Strassen-Dorfladen betreibt. Als erfah-



Euse Dorflade

Ausserdorf 2, Oberflachs
056 444 08 00, www.dorfladeoberflachs.ch
Öffnungszeiten: Di/Do/Fr jeweils 7.30–12.15 und 15–18.30 Uhr, Mi 7.30–12.15 Uhr, Sa 7.30–14 Uhr
Weitere Informationen auch unter: www.genussstrasse.ch
(Rubrik: Genuss-Strassen-Dorfläden)

rener Ladenbesitzer konnte er wertvolle Tipps geben und zudem liefert er selbstgebackenes Jurapark-Brot nach Oberflachs – ein gutes Beispiel für die wertvolle Vernetzung unter den Genuss-Strassen-Betrieben. Gut vernetzt ist Jacqueline Suter auch mit allen weiteren Produzenten aus der Region wie beispielsweise den Oberflachser Weinbauern, die sowieso gleich um die Ecke wohnen.

Kaffee-Ecke für gemütliches Innehalten und Zopf am Samstag

Wer die lebensfrohen Ladenführerinnen gerne persönlich erleben möchte, der besucht am besten die Kaffee-Ecke mit Blick aufs schöne Dorf und gönnt sich dort eine gemütliche Pause. Jeden Samstag gibt es frisch gebackene Zöpfe nach bewährtem Hausrezept, die sehr beliebt sind. ▲



Gemütliche Plauderrunde in der Kaffee-Ecke



Ladenführerinnen Jacqueline und Nicole Suter im «Euse Dorflade»

Fotos: Euse Dorflade

«Naheliegend», eine etwas andere Wanderbroschüre

40 Vorschläge für kleine und grosse Wanderungen für Alt und Jung, Familien mit Kindern und auswärtigen Besuchern der Region zeigt die schicke Taschenbroschüre auf 88 Seiten mit dem Kennwort «Naheliegend».

Wer etwas mehr über diesen Landstrich zwischen Aare und Rhein, den Aargauer Jura, wissen möchte, ist mit dieser neuen, schlanken Publikation gut bedient. Das Hügelland mit den Tälern und Tälchen, welche schon die Römer als «vallis amoena», als liebliche Täler besungen haben, birgt eine Natur- und Kulturlandschaft mit vielen Besonderheiten und Überraschungen zwischen Aarau und Rheinfelden, Brugg und Laufenburg.

Der Autor, welcher 2015 bereits das sehr umfassende Buch mit dem Titel «Aargauer Jura A-Z» im Grundverlag Wölflinswil herausgegeben hat – eine Art Vademecum auf nahezu 500 Seiten –, präsentiert nun eine reich bebilderte Broschüre als Begleiter in der Wandertasche. Die Vorschläge enthalten Wissenswertes zu Geschichte und Geologie, zur Flusslandschaft, zum Rebland und zu Obstgärten. «Die Regionalzentren und die Dörfer ergänzen sich oder gehören zusammen», wie Peter Bircher schreibt. Es ist eine Bereicherung durch mittelalterliche Gassen zu gehen, die in Aarau, Laufenburg und Rheinfelden sogar das Prädikat «Wakkerpreis» tragen und gleichzeitig in einem kleinen Jurawaldtal Ruhe und Erholung zu finden oder die Einsamkeit auf aussichtsreichen Jura-Höhenzügen zu erleben. Die ländliche Welt mit charakteristischen Dörfern und Ortskernen ist mit 240 Bildern präsent, samt dem jeweiligen Beschrieb der Wanderung inklusive Karte. Der Autor ist überzeugt, dass der sanfte, natur- und siedlungsnahe Tourismus eine grosse Chance hat. Warum? Fitness vor der Haustür bietet sich zu jeder Jahreszeit an. Das weiträumige Wegnetz in Wald und Flur, die Rad- und Wanderwege, sind für alle da: Förster und Landwirte, Spaziergänger und Wanderer, Hundeliebhaber und Reiter, Radfahrer, Biker und Läufer. Ein Erholungsraum «zum gern haben». ▲

«Musterwanderung»

Dorfplatz - Fürberg - Fürbergchopf - Gipf-Oberfrick, Rössliplatz

Samstag, den 12. November 2016, 09.20 bis 11.30 Uhr

09.20 Uhr Start in Wölflinswil (Bus ab Frick kommt um 09.18 an)

Die Wanderung findet bei jeder Witterung statt.

Wanderung über das grösste Eisenerzlager der Schweiz, Naturkunde in Wald und Flur, Info über die Tierstein- und Homberg-Ruinen sowie das klassische Jurasteinhaus in Gipf-Oberfrick mit Lea Reusser, Jurapark Aargau und Peter Bircher, Wölflinswil.



Die Broschüre «Naheliegend» ist ab sofort im Buchhandel und beim Jurapark Aargau erhältlich.

ISBN 978-3-033-05769-2

Direktbestellungen per Mails an: apbircher@bluewin.ch
oder per Briefpost: Grundverlag, Postfach, 5063 Wölflinswil
zum Sonderpreis von Fr. 12.– plus Porto.

Kombi zum Pauschalpreis von Fr. 30.– plus Porto
«Aargauer Jura von A-Z» (500 Seiten, Normalpreis Fr. 22.–)
und «Naheliegend», die farbige Wanderbroschüre (Normalpreis Fr. 12.–)

Erhältlich bei:

- a) **Grundverlag**, Postfach, 5063 Wölflinswil, apbircher@bluewin.ch
- b) **Jurapark Aargau**, Geschäftsstelle, Linn 51, 5225 Bözberg
062/ 877 15 04 info@jurapark-aargau.ch
- c) **Letra, Buchhandlung**, Bahnhofstrasse 1, 5070 Frick
062/ 871.81.71 buch@letra.ch



Der Tafeljura bietet im Herbst besondere farbige Vielfalt, wie hier auf einem klassischen Jura-Wanderweg.
Foto: Peter Bircher

Landschaftsmedizin im Winter – Von Rauch und Parfum

Nachdem uns ein unglaublicher Spätsommer geschenkt wurde, steht nun der Winter vor der Türe. Traditionell haben sich Menschen immer Vorräte angelegt um den Winter so gut wie möglich zu überstehen. Dies beinhaltete nebst Lebensmittel auch Kräuter zum Heilen und Räuchern, denn «Wellness» war schon vor unserer Zeit ein Winterthema.

Madelaine Balmer, Gruppe Landschaftsmedizin

Wie vieles in der Entwicklung der Menschheit war das Räuchern wohl eine Zufallsentdeckung. Durch das Nutzen verschiedener Hölzer für das Kochfeuer und den vermutlich eher zufällig ins Feuer geworfenen Kräuter, entstanden wohltuende Düfte, die unterschiedliche Stimmungen erzeugten. So begannen Menschen gezielt Pflanzen entsprechend ihren Düften und Wirkungen zu sammeln, zu verräuchern und die Zeremonie des Räucherns zu zelebrieren. Das Wissen um das Räuchern vergrößerte sich und wurde über die Jahrtausende ein wichtiger Bestandteil aller menschlichen Kulturen – nicht zuletzt auch, um Lebensmittel länger haltbar zu machen.

Die Römer schickten zum Beispiel ihre Bitten und Anliegen an die Götter «per fumum», durch den Rauch, (daher das Wort «Parfüm») nach oben zum Himmel. Das römische Volk verbrauchte Räucherwaren in riesigem Ausmass,

da die Götter in jedem privaten Hausaltar zu allen möglichen Opferfeiern, Segensritualen und vielem mehr angerufen wurden. Zu den wichtigsten Räucherwaren wurden damals schon Weihrauch und Myrrhe, aber auch Zimt, Lorbeer oder Wacholderbeeren. Grosse Handelsstrassen führten in ferne Gebiete, nur um an gute Räucherware zu gelangen.

Das Ausräuchern von Krankenzimmer zum Desinfizieren der Luft war das einzig bekannte Mittel im Mittelalter gegen die Übertragung von Krankheiten. Mit Fichtenharz wurden in Zeiten der Cholera oder Pest ganze Häuser aus hygienischen Gründen ausgeräuchert. Auch heute ist Räuchern in Krankenzimmer ein Thema, aber eher um die Luft zu reinigen und Heilungs- sowie Abschiedsprozesse zu begleiten. Durch gezielte Auswahl können wir jedoch Räucherware in allen Lebenssituationen einsetzen: um die



Wertvolle, selbstgemachte Seifen sind ein tolles Geschenk zu jeder Jahreszeit. Foto: Ruth Leimgruber

Kurse der Gruppe Landschaftsmedizin im November und Dezember:

Samstag, 05.11. / 13.30-17.30 h

Naturkosmetik zum Baden
Kräuterwerk im Strohturm Densbüren

Samstag, 09.11. / 19 – 21 h

Räuchern mit heimischen Kräutern
Maja´s Chrüterstübli Mandach

Montag, 14.11. / 18.30-21 h

Wertvolle Seife
Arzneipflanzengarten Zeiningen

Mittwoch, 23.11. / 14 – 16 h

Kräuterwerkstatt für Kinder
Majas Chrüterstübli Mandach

Samstag, 26.11. / 09.30-16.30h

Weihnachtsgeschenke herstellen
Kräuterwerk im Strohturm Densbüren

Samstag, 26.11. / 15 – 18 h

Raunächte, Arzneipflanzengarten Zeiningen

Mittwoch, 30.11. / 15 – 17 h

Offene Sprechstunde Naturheilkunde
Naturheilpraxis am Laufenplatz, Laufenburg

Samstag, 03.12. / 13.30-17.30h

Räucherkurs
Kräuterwerk im Strohturm Densbüren

neue Wohnung zu reinigen oder auch um nach Streitigkeiten, Krankheiten, Trauerprozessen oder schlaflosen Nächten die Atmosphäre zu säubern.

Wer nicht bloss ein Räucherstäbchen anzünden möchte, kann die Tradition des Räucherns und mögliche Räucherpflanzen am Samstag 9. November 16 in Mandach oder am Samstag 3. Dezember 16 in Densbüren kennenlernen.

Auch in den Raunächten ist das Räuchern ein wichtiger Bestandteil. Die zwölf Raunächte sind die «fehlenden» Nächte zwischen dem Mondjahr, das nur 354 Nächte umfasste und dem Sonnenkalender mit seinen 365 Tagen. Die «finsternen» Tage der Wintersonnenwende ist eine Zeit zwischen den Zeiten, in denen die Pforten zur Anderswelt offen sind und traditionell auch das Orakel befragt wird. Am Samstag 26. November 16 lädt der Arzneipflanzengarten in Zeiningen zu einem winterlichen Besuch ein.

Fortsetzung auf Seite 42

Fortsetzung von Seite 41

Das Kennenlernen wichtiger Pflanzen, kleiner Rituale und die Herstellung einer eigenen Räucher Mischung begleiten das Thema «Raunächte». Eine andere Art der Reinigung für unser grösstes Sinnesorgan, der Haut, sind Seifen. Wie sie hergestellt werden und was sie wertvoll machen wird im Kurs «Wertvolle Seife» am 14. November 16 in Zeiningen aufgezeigt. Seifen sind schöne Weihnachtsgeschenke. Auch andere mögliche Geschenke wie Kräutersalz, Blütenzuckermischung, Elixier, Kräuternessig, Kräuteroliven, Badesalz und Duschpeelings können am Kurs «Weihnachtsgeschenke herstellen» am 23. November 16 in Densbüren fabriziert werden. ▲



Die geschichtsträchtige Kunst des Räucherns kann an Landschaftsmedizin-Kursen erlernt werden.

Foto: Yolanda Hug



WSG
WEINBAUGENOSSENSCHAFT SCHINZNACH

**Grand Prix Du
Vin Suisse 2016**

Goldmedaille
Schinz nacher Pinot Noir
AOC Aargau 2015

Silbermedaille
Schinz nacher Riesling-Silvaner
AOC Aargau 2015

Fachgeschäft
Scherzerstrasse 1,
5116 Schinz nach-Bad
www.weinbaugenossenschaft.ch

So ein Käse!

Weil es harmoniert.
Geniessen Sie ein Cordon Bleu oder eine kalte Platte im Restaurant Gehren, mit feinem Juraparkkäse aus Densbüren.

**Restaurant
Waldhaus „GEHREN“**

Gehrenstrasse 100, 5018 Erlinsbach
www.waldhausgehren.ch

Juraparkkäse
halbhart
gereift im Jurafelsen
www.juraparkkaese.ch

Ganz im Zeichen von Gartenjahr 2016 und Jurapark-Themen

Die bereits 6. Natur- und Kulturwoche fand im Frühling 2016 unter dem Motto «Land – schafft – Gärten» in den Dörfern Wölflinswil und Oberhof im Benkental statt. Einerseits folgte sie der Philosophie des schweizerischen Gartenjahres 2016, andererseits versuchte sie aber auch in bewährter Manier, den Grundanliegen von Naturnähe und Erlebnissen in der direkten Dorfumgebung des Juraparks gerecht zu werden.

Peter Bircher, Verein Dorf plus

Vielfältige Woche mit starker Ausstrahlung

In der Tat hat die Woche eine starke Ausstrahlung in die nähere und weitere Region erzielt, was sich an den durchwegs guten Besucherzahlen zeigte. Das breit gefächerte Angebot bot mit 30 verschiedenen Programmpunkten für alle Interessierten etwas. Es entstand ein bunter Strauss an Exkursionen, Vorträgen, Kursen, Ausstellungen, Filmen, Musik und Projekten wie «Naturnaher Pfarrgarten», «Labyrinth» am Dorfplatz Wölflinswil und «Grand-Hochbeet» in Oberhof. Die Landschaft bot nicht nur Raum für Exkursionen, sondern zum vierten Mal in Folge auch für die Wanderer, Biker und Läufer auf abwechslungsreichen Parcours eine Fitnessschule der besonderen Art. Sowohl der Rundgang mit dem Gemeindeförster als auch die Exkursion mit Sonja Wunderlin zum Thema «Landschaft verspeisen» waren eigentliche Renner mit sehr hoher Beteiligung. Gelohnt hat sich auch die Mühe zur Gestaltung der reich illustrierten Wochenbroschüre, die breit gestreut wurde.



Blumenkasten aus alten Paletten welche passend zur Jahreszeit mit Pflanzen bestückt wurden, zierten das Dorfbild von Wölflinswil. Foto: P. Bircher

Offene Gärten – auch ein «Pflanzplätz» kann schön sein

Für die Organisatoren selber überraschte der Rundgang zu insgesamt 15 offenen Gärten. Im OK stiess der Vorschlag immer wieder auf Vorbehalte, die sich aber in Luft auflösten. Es war «Praxis pur», die so vermittelt wurde. Die folgenden Aussagen zeigen überzeugend, was Gärten bieten können: «Der kleine Hausgarten ist für mich täglich etwas Neues und Bereicherndes. Wenn ich frühmorgens aus dem Küchenfenster schaue, hat sich bestimmt gegenüber dem Vortag wieder etwas verändert, ein Insekt ist auf Besuch oder eine neue Blüte lacht der Sonne entgegen». Oder: «Mit ProSpecieRara wird mein kleiner Nutzgarten wieder viel interessanter». Nur logisch waren dann die Worte der Profi-Gärtner, die von der Ruhe, Erholung und Vielfalt eines Fleckens Erde sprachen, dem Wasserhaushalt in der Erdkrume sowie der Ökologie und kräftig gegen die «Stein-Import-Auffüllung» bei Hausumgebungen loswetterten.

Mutter Natur ist auch in Kontrastwelten präsent

Die im Rietberg-Museum Zürich besuchte Ausstellung «Gärten der Welt» oder die Präsentation «Von Menschen und Gärten» von Sarah Fasolin über die grossräumigen, prächtigen, parkähnlichen Anlagen und Gestaltungsmöglichkeiten zeigten eine Welt der Kontraste. Denn gleichzeitig blieb der Blick offen für die kleine Welt von Suppenkraut, Bohnen und Kräuterecke, für Schönes und Nützliches zugleich. Das zeigte sich auch beim gut besuchten Paletten-Workshop. Kreativ, spontan und farbig entstanden aus alten Paletten Blumenkasten aller Art, die gleich bepflanzt wurden. Das Motto war auf die Zeit um Pfingsten gut zugeschnitten. Die 5'000 verteilten Tulpen- und Narzissen-Zwiebeln blühten auf, rundum wurde täglich alles reicher an Farben, Düften und auch vielerlei Begegnungen. Etwas zugespitzt könnte man sagen: Wenn es der Natur gut geht, geht es der ganzen Dorfwelt gut. Dies zeigte sich in Bistro, Dorfplatz-Kafi und Beiz in der Studer-Schüür, aber auch in den fröhlichen Gesichtern der Schülerinnen und Schüler, die einmal mehr ihre Projektwoche mit den Themen dieser Woche verbanden. ▲



Das Labyrinth am Dorfplatz Wölflinswil – ein Gemeinschaftswerk – war sehr beliebt und mit reichlich Pflanzen bestückt. Foto: A. Merki

Ein wichtiger Schritt vorwärts in den Stollen

Das Bergwerkfest vom 3. und 4. September 2016 mit Öffnung eines Teils des Hauptstollens bedeutet ein Meilenstein in der Geschichte des 1967 stillgelegten Bergwerks Herznach – einem einzigartigen Industriezeugen der Nordwestschweiz. Geri Hirt

«Eine Reise in eine andere Welt», so titelte die Aargauer Zeitung die Berichterstattung über das Bergwerkfest – und einige Tausend Leute empfanden dies wohl ähnlich: Staunen über das von Menschen in harter Arbeit einst geschaffene Stollensystem des Bergwerks Herznach, Bewunderung für die heutige Generation, die entschlossen die Begehbarkeit eines Teilstücks des Hauptstollens realisiert hat. Regierungsrat Alex Hürzeler überbrachte die Glückwünsche der Aargauer Regierung und unterstrich die einstige Bedeutung des Bergwerks. Gemeindeammann Thomas Treyer sprach von einem «grossen Tag für die Region».

Für den Verein Eisen und Bergwerke (VEB) bedeutet die Stollenöffnung ein wichtiger Schritt einer Vision; eine erste Etappe, der zweifellos weitere folgen müssen. Der VEB hat vor knapp anderthalb Jahren mit dem Bergwerkfest ein hochgestecktes Ziel anvisiert, denn am 3. September 2016 sollte der Hauptstollen auf einem Teilstück begehbar sein. Dass dieses Ziel erreicht werden konnte, erfüllt die «Bergwerkarbeiter von heute» mit Genugtuung und auch mit berechtigtem Stolz. Neben der im Stollenbau spezialisierten Firma Gasser Felstechnik aus Lungern haben einige Dutzend Vereinsmitglieder kräftig zugespakt – sie gingen im wahrsten Sinne des Wortes «in den Stollen». Ohne diese Fronarbeit wäre das Ziel nicht erreichbar gewesen, schon gar nicht aus finanzieller Sicht. Der Vorstand des VEB dankt allen Helferinnen und Helfern, die im Stollen oder ausserhalb desselben auf die Stollenöffnung hingearbeitet haben.



Das vielfältige Festprogramm für Jung und Alt zog viele Besucher an.

Das Bergwerkfest als Höhepunkt

Die Vorbereitungen auf das Bergwerkfest setzten noch einmal alle Kräfte frei. Der VEB durfte sich wie in früheren Jahren auf die «Festkompetenz» der Vereine aus Herznach und den angrenzenden Dörfern verlassen. Sie alle verdienen ein grosses Dankeschön. Die OK-Mitglieder haben nur Komplimente gehört: Super Essen, moderate Preise, guter und schneller Service, heimelig dekorierte Beizen, ein schön hergerichteter Festplatz, abwechslungsreiches Rahmenprogramm und vieles mehr. Die Region hat diese Anstrengungen mit einem Grosseaufmarsch, der die Erwartungen des OK weit übertroffen hat, honoriert. Mit diesem Fest ist ein weiteres Highlight auf dem Weg zum Erlebnis-Bergwerk gesetzt worden.

Vision löst neuen Schwung aus

Die Zielsetzung mit Bergwerkfest – und vor allem mit der Stollenöffnung – hat im VEB einen neuen Schwung, ja Begeisterung ausgelöst. Ein Meilenstein in der Geschichte des Bergwerks ist platziert und auf dem Weg zur Vision eine zentrale Etappe erreicht worden. Etappierungen sind bei einem Werk dieser Grössenordnung unumgänglich. Das Motto ist deshalb weiterhin Programm: «Vorwärts in den Stollen!» ▲



Im neu zugänglich gemachten Stollen stiess ein Film aus dem Jahr 1943, der die Bergwerksarbeit zeigte, auf grosses Interesse.

Alle Fotos: Geri Hirt



Die Bergwerkbahn – ein Highlight für Gross und Klein.

Kantonaler Wandertag 2016 in Bözen

Bei idealem Wanderwetter begrüßten Aargau Tourismus und der Jurapark Aargau am 4. September rund 400 Gäste in Bözen zum 4. Kantonalen Wandertag. Neben drei geführten Wanderungen und einem spannenden Family-Trail war der zehnstündige Nachthike einer der Höhepunkte in diesem Jahr. Christian Rieder, Jurapark Aargau

Der 4. Kantonale Wandertag hatte seinen Auftakt bereits am Abend des 3. September auf der Barmelweid. Insgesamt 26 Teilnehmerinnen und Teilnehmer stellten sich dem Abenteuer Nachthike und erlebten mit den Wanderleitern der Mammut Alpine School eine Wandernacht, die sie nicht so schnell vergessen werden. Müde, aber glücklich erreichten sie nach über zehn Stunden am Morgen den Festplatz in Bözen. 73 Jahre zählte die älteste Teilnehmerin, 14 Jahre der jüngste. Am Sonntag waren es rund 130 Wanderer, die sich auf die zwölf Kilometer lange Strecke durch die wunderschöne Landschaft des Juraparks begaben. Die Genusswanderung führte via Hesseberg zu den Sennhütten, von da durch den Marchwald, via Sörtel und durch die Rebberge zurück zum Start- und Zielgelände beim Schulhaus Bözen. Inputs zur Pflanzenwelt, zur Juraparklandschaft und ein Glas Wein in den Reben bereicherten die abwechslungsreiche Rundtour. Zum Publikumsmagnet hat sich mittlerweile auch die Familienwanderung entwickelt. Besonders die Kleinen waren angetan von den Geschichten und Zaubereinlagen von Thomy Widmer. Der Family-Trail, der individuell gestartet werden konnte, lockte zahlreiche Familien auf die Strecke. An den Posten entlang der Runde nach Elfingen massen sich die teilnehmenden Kinder und Erwachsenen bei spielerischen und lehrreichen Aufgaben. Zu-



Geschichtenerzähler Thomy Widmer zieht Gross und Klein in seinen Bann während der Familienwanderung. Foto: Kurt Hauri

rück auf dem Festplatz genossen Gross und Klein die diversen Attraktionen wie Kneipparcours, Kinderschminken oder Hüpfburg auf dem Festplatz, verpflegten sich mit feinen Regionalprodukten und informierten sich an den Ständen über weitere attraktive Angebote aus dem Aargau.

Der Jurapark Aargau bedankt sich an dieser Stelle herzlich bei allen Beteiligten, die sich für diesen Anlass engagierten! Neben dem Veranstalter Aargau Tourismus ist dies in erster Linie die Jurapark-Gemeinde Bözen als Austragungsort mit deren Unterhaltsdienst, der Verwaltung, den Vereinen und Produzenten. Daneben sind es viele Einzelpersonen, die für die Infrastruktur, Unterhaltung, Wissensvermittlung und Wanderleitung sorgten und den zufriedenen Teilnehmern einen tollen Tag bescherten. ▲



Auf dem Festgelände rund ums Schulhaus Bözen präsentierten sich verschiedene Freizeitinstitutionen aus dem Kanton Aargau sowie Verpflegungsstände aus dem oberen Fricktal. Foto: Jurapark Aargau



Die kinderwagentaugliche Familienwanderung bot schöne Ausblicke in die hügelige Jurapark-Landschaft. Foto: Kurt Hauri

Signalisierte Mountainbike Genuss-Tour

Offiziell eröffnet wird die neue Mountainbikeroute Tiersteinberg Bike im Frühjahr 2017 – die Signalisation vor Ort ist bereits umgesetzt. Lesen Sie in dieser Vorankündigung, was es mit den neuen Schildern beim Tiersteinberg auf sich hat. Urs Waber/ Christian Rieder, Jurapark Aargau

Vielleicht haben Sie im Raum Gipf-Oberfrick, Schupfart oder Wegenstetten bereits Wegweiser mit der Aufschrift «Tiersteinberg Bike» entdeckt. Die offiziellen SchweizMobil-Wegweiser mit Routennummer 955 wurden diesen Herbst von einem Team des Forstbetriebs Thiersteinberg installiert. Damit ist unsere Gegend als erste im Kanton Aargau kein weisser Fleck mehr in Sachen SchweizMobil-Mountainbikerouten. Was Einheimische schon lange zu schätzen wissen, soll nun auch weiteren Bevölkerungsschichten Freude bereiten und die touristische Infrastruktur der Gegend erweitern. Ab nächstem Frühling ist die Route auf der Website von SchweizMobil ersichtlich.

Eine Route für Einsteiger, Geniesser und «Erkunder»

Entdecken Sie das aussichtsreiche Gebiet rund um den Tiersteinberg per Bike! Die lokale Mountainbikeroute 955 spricht vor allem Genussbiker an, welche die landschaftlichen Reize suchen und in lokalen Restaurants oder Hofläden entlang der Strecke Spezialitäten der Region geniessen. Von SchweizMobil wird die Tour als

«leicht» eingestuft, was sie auch ideal für Bike-Einsteiger macht. Durch die rund 650 Höhenmeter kommen aber auch sportliche Radler auf ihre Kosten. Die Route hält sich an Waldstrassen und Feldwege und verzichtet weitgehend auf Singletrails, damit Pflanzen und Tiere möglichst unversehrt bleiben. An kritischen Stellen, so bei der steilen Abfahrt vom Tiersteinberg nach Ambläje, werden Bikeroute und Wanderweg getrennt geführt. Die Route ist im Gegenuhrzeigersinn signalisiert, kann aber auch umgekehrt befahren werden.

Erfolgreiche private Initiative mit Unterstützung der Gemeinden

Diverse Anfragen von Privatpersonen und das Interesse der Standortförderung Aargau an einer den gesetzlichen Regelungen entsprechenden Mountainbikeroute haben den Jurapark Aargau und die mitengagierten Gemeinden dazu bewegen, in Abstimmung mit der Land- und Forstwirtschaft, den Jagdgesellschaften, Naturschutzbeauftragten, der Abteilung Wald, den Aargauer Wanderwegen, den Grundstückbesitzern und Tourismusverantwortlichen eine Rundroute im



Wegweiser der künftigen SchweizMobil Route «Tiersteinberg Bike».

Gebiet Tiersteinberg zu erarbeiten. Die zugehörigen Gemeinden und die kantonalen Behörden, koordiniert durch die Fachstelle Langsamverkehr, haben dem Projekt im Sommer 2016 offiziell zugestimmt. Die Eröffnung erfolgt im Rahmen eines Anlasses im Frühling 2017.

Unser herzliches Dankeschön geht an alle Beteiligten an diesem erfolgreichen Werk.

Naturerlebnis und Rücksichtnahme

Damit das Naturerlebnis für alle Nutzergruppen ein solches ist und bleibt, bitten wir insbesondere Mountainbiker und Wanderer um gegenseitige Rücksichtnahme. Tieren zuliebe unterlassen Sie das Biken in der Morgen- und Abenddämmerung. Bleiben Sie auf der signalisierten Strecke und respektieren Sie damit Wildruhezone und sensible Natur(schutz)gebiete. Vielen Dank.

Den Routenplan und weitere Infos finden Sie auf der Website www.jurapark-aargau.ch unter dem Suchbegriff «Tiersteinberg Bike». Sind Sie die Route schon gefahren? Ihr Feedback nehmen wir gerne entgegen (per Email an info@jurapark-aargau.ch).

Mehr Informationen folgen anlässlich der offiziellen Eröffnung auf die Bikesaison 2017. ▲



Biker geniessen die Aussicht von der Wegenstetter Fluh.

Foto: Jurapark Aargau

Tourencharakter

Distanz: 32.1 km | **Zeitbedarf:** 3¼ h

Aufstieg: 652 m | **Abstieg:** 651 m

Höchster Punkt: 744 m.ü.M.

Bewertung: leicht

Vorsicht bei Abfahrt vom Tiersteinberg und bei der Strassenquerung Schupfart-Wegenstetten

Start/Ende: Bahnhof Frick (Einstieg überall möglich)

Signalisation: im Gegenuhrzeigersinn, SchweizMobil Routen-Nr. 955

Routeninformationen: www.jurapark-aargau.ch (Suchbegriff Tiersteinberg)

Kontakt: info@jurapark-aargau.ch
Tel. 062 877 15 04



Der Jurapark, Tobis Zuhause,
Sieht wie ein Dinosaurier aus
Vom Herz in Linn fährt Tobi heut
Zur besten Aussicht weit und breit



Cavallo fühlt sich etwas matt,
Weil er vom Gras Blähungen hat
Drum bleibt er lieber unten, schweigt
Und staunt, wie schnell der Tobi steigt



Tobi, der Aufstieg fiel ihm leicht,
Sieht Grün, soweit das Auge reicht
Vom Schwarzwald bis ins Alpenland
Auch Pip raubt dies fast den Verstand

Barbara Leimgruber

Denkbox

Auf dem Bild unten sind die Zahl 28 und fünf Perimuks versteckt. Findest du sie?
Die Lösung findest du auf Seite 20.



Forstwartlehrlinge beim Waldlehrpfad auf dem Mettauerberg.

Foto: André Schraner

Agenda Jurapark-Zytig

November

So 23.10. bis Sa 24.12.	Weihnachtsmarkt Schinznach	Schinznach-Dorf
Fr 4. 17.00-21.00	Ausstellung entSCHLOSSen	Schloss Biberstein
Sa 5. 10.00-21.00	Ausstellung entSCHLOSSen	Schloss Biberstein
Sa 5. 10.00-14.00	Trüfflexkursion	Zeihen
Sa 5. 13.30-17.30	Naturkosmetik: Badekosmetik	Densbüren
Sa 5. 14.00-17.00	Gemeinderundgang Laufenburg	Laufenburg
So 6. 10.00-16.00	Ausstellung entSCHLOSSen	Schloss Biberstein
So 6. 14.00-17.00	Heimatmuseum Schinznach-Dorf	Schinznach-Dorf
So 6. 14.00-17.00	Mühlenmuseum Schinznach-Dorf	Schinznach-Dorf
Mi 9. 19.00-21.00	Räuchern mit einheimischen Kräutern	Mandach
Sa 12. 09.00-11.30	Musterwanderung	Wölflinswil
Mo 14. 09.00-18.30	Markt in Frick	Frick
Mo 14. 18.30-21.00	Wertvolle Seife	Zeiningen
Sa 19. 09.15-16.00	38. Jurapark-Tour	Oberflachs
So 20. 14.00-17.00	Kraftort Altstadt Laufenburg	Laufenburg
Mi 23. 14.00-16.00	Kräuterwerkstatt für Kinder	Mandach
Sa 26. 09.30-16.30	Weihnachtsgeschenke herstellen	Densbüren
Sa 26. 09.00-18.00	Weihnachtsmarkt Schloss Biberstein	Biberstein
Sa 26. 14.00-21.00	Wittnauer Weihnachtsmarkt	Wittnau
Sa 26. 15.00-18.00	Raunächte	Zeiningen
So 27. 10.00-17.00	Weihnachtsmarkt Schloss Biberstein	Biberstein
So 27. 11.00-13.00	25 Jahre Labiola: Hofführung	Zeihen
Mi 30. 15.00-17.00	Offene Sprechstunde Naturheilkunde	Laufenburg

Dezember

Sa 3. 13.30-17.30	Räuchern mit heimischen Kräutern	Densbüren
Sa 10. 11.00-23.00	Weihnachtsmarkt Frick	Frick
Fr 16.12 bis So 18.12.	Altstadtweihnacht	Laufenburg

Januar

Di 17. 18.00-20.00	Jahreszeiten-Spaziergang Winter	Schupfart
--------------------	---------------------------------	-----------

