

Aarauer Woche

Donnerstag, 29. Juli 2021 | KW 30 | 22. Jahrgang | Inserateannahme: 062 823 83 88 | Redaktion: 062 822 07 70 | info@aarauerwoche.ch | www.aarauerwoche.ch



KARRIERE

Ist der Moment ideal für die Selbstverwirklichung in seinem Traumjob als Bildungsfachperson, als Coach, Mentor/in oder Trainer/in?

SEITE 2



LUDINMÜHLE

Willkommen zurück in der Hügellandschaft des Brettentals zum Geniessen und neue Kräfte tanken.

SEITE 8&9



BERND ACKERMANN

Der Spitzenkoch lanciert mit der Epilepsie-Stiftung ein Kochbuch für Menschen mit einem Handicap.

SEITE 11



DARIO JANN

Der Geschäftsführer im Interview über den Swiss Location Award 2021 und eine Branche, die nach Corona wieder aufwacht.

SEITE 15

Jedem sein eigener Baum

Der 2021 gegründete Förderverein Obstwald Oberhard setzt sich zum Ziel, alte Schweizer Obstsorten zu erhalten und bieten Naturliebhabern die Möglichkeit, Baumpatenschaften zu übernehmen sowie bei der Ernte der Früchte mitanzupacken.

«Die beste Zeit, einen Baum zu pflanzen, war vor 20 Jahren. Die nächstbeste Zeit ist jetzt», besagt ein Sprichwort aus Uganda. Dank einer Initiative der Christoph Schoop Gruppe wurden der Förderverein Obstwald Oberhard gegründet, der auf einem 1.7 Hektar grossen Stück Land in Birmensdorf 140 Hochstammbäume angepflanzt hat. Ziel ist es, alte Schweizer Obstsorten zu erhalten. Der gleichzeitig ins Leben gerufene Obstwald-Club ermöglicht allen Menschen mit einer Baum-Patenschaft an der Vision des Obstwaldes teilzuhaben und mit ihrem Beitrag den Fortbestand des neu entstandenen Naturparadieses zu sichern.

Grosses Erntedankfest im Herbst

Unterschiedlichste Patenschaftsstufen inklusive Urkunden (siehe Kästchen auf Seite 3) beinhalten die Taufe des eigenen Baums mit Namen, die Beschriftung des Obstbaumes mit einer Tafel auf Wunsch und den automatischen Bei-

tritt zum Obstwald-Club. Die Patinnen und Paten sind mit ihren Familien und Freunden dazu eingeladen, tatkräftig bei der Ernte der Hochstammbäume mitzuhelfen. Als Dankeschön für ihre Mithilfe sind sie jedes Jahr zu einem fröhlichen Erntedankfest in Birmensdorf eingeladen. Gemeinsam wird Most gepresst, die Kinder bauen eine Strohburg und alle können die verschiedenen Obstsorten nach Herzenslust degustieren. Ein kleiner Genussmarkt bietet regionale Spezialitäten zum Verkosten und abends wird an langen Tischen bei Speis und Trank gefeiert. Zum Saison-Auftakt im Frühling findet jeweils ein gemütlicher Apéro statt. Die Mitglieder können sich austauschen, Tipps von Experten einholen und der Taufe der neuen Patenbäume beiwohnen.

Der Obstwald schafft wertvollen Lebensraum für gefährdete Tier- und Pflanzenarten. Die gepflanzten Hochstammbäume sind zentral für den Er-



Bild: zvg

Pflanzung der Hochstammbäume beim Einweihungsanlass im Spätfrühling

halt der Artenvielfalt und die Kulturlandschaft der Schweiz und den Schutz aussterbender oder selten gewordener Obstsorten. Dazu gehören schmackhafte Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Kirschen. Ein Grossteil der Ernte aus dem Hochstammwald wird weiterverarbeitet. Neben Most und sortenreinen Säften eignen sich die Früchte hervorragend für die Cidre-Produktion und das Brennen von Edelbränden.

Erlebnis Natur

Agroforstsysteme erleben seit rund 10 Jahren ein Comeback in der Schweizerischen Land-

wirtschaft. Der Begriff «Agroforst» bezeichnet die Kombination von Bäumen oder mehrjährig verholzenden Strukturen mit landwirtschaftlichen Unterkulturen auf derselben Fläche. Ein Agroforstsystem bietet sich im Falle Oberhard zur Bewirtschaftung des Obstwaldes an. Der neue ganzheitliche Ansatz des Fördervereins Obstwald Oberhard vereint Aspekte der ökologischen Landwirtschaft, der Permakultur und weiteren naturnahen Anbaumethoden.

Fortsetzung Seite 3

Gut gelaunt en vogue.

UNVERWECHSELBAR UND NUR IN AARAU: DAS TROTTER ORIGINAL MIT SEINER GOLDENRAUTE

TROTTER
AUGENOPTIK OPTOMETRIE KONTAKTLINSEN

Bahnhofstrasse 55, 5001 Aarau
Tel. 062 838 22 22, www.trotteraarau.ch

Das Team der Aargauer Woche AG wünscht Ihnen einen schönen 1. August.

Achtung!
Bargeld-Pelzankauf

Wir kaufen Pelzmäntel und -Jacken und zahlen dafür bis zu 5000.- Franken in bar!

Des weiteren kaufen wir antike Möbel, Tafelsilber, Porzellan- und Bronzefiguren, Schreib- und Nähmaschinen sowie Uhren und Schmuck jeglicher Art zu Höchstpreisen an.

Firma Klein seit 1974
Info: 076 718 14 08

RE/MAX

Immobilien – Aarau
your choice – Ihre überzeugte Wahl



Ohne Makler-Provision
Immobilie selber verkaufen

Infoabend 20. Aug. / 23. Sept. / 21. Okt.
Gratis-Tipps für private Immobilienverkäufer,
auch online Teilnahme möglich!

Pelzgasse 7 5000 Aarau 062 501 50 00 www.remax-aarau.ch

Engpass beim Schweizer Gemüseangebot

Die ausserordentlichen Regenfälle und mehrere starke Hagelereignisse führen in der gesamten Schweiz zu teilweise prekären Situationen bei der Verfügbarkeit von Schweizer Gemüse. Da bei diesem Wetter Folgesätze nicht gepflanzt oder gesät werden können und das Wachstum generell verlangsamt ist, wird sich die geringe Verfügbarkeit auch in den nächsten Wochen nicht verbessern.

Die momentane Situation in der Schweizer Gemüseproduktion ist aussergewöhnlich und die Produktionsbedingungen sind schwierig. Seit vier Wochen werden immer wieder starke Regenfälle und Hagel verzeichnet. Die Böden sind durchnässt und können den Regen nicht mehr so schnell und gut aufnehmen. Diese Situation zeichnet sich nicht nur regional ab, sondern flächendeckend in der ganzen Schweiz.

Die Gewächshauskulturen sind zwar von den Niederschlägen geschützt, jedoch fehlt ihnen das Licht. Tomaten, Auberginen und Gurken wachsen langsamer, wodurch die Erntemengen tiefer ausfallen. Beim Freilandgemüse sind bei einigen Gemüsearten Teil- bis Totalschäden zu verzeichnen. Die Kulturen stehen im Wasser und verfaulen. Gerade bei den Kohlarten, wie Kabis, Blumenkohl und Broccoli und auch bei den Salaten führt das zu Problemen. Auch die Zucchini sind von den starken Niederschlägen betroffen.

Die Auswirkungen werden noch bis in den Frühling spürbar sein. Die andauernden, starken Regenfälle und die Hagelereignisse erschweren die Lagergemüseproduktion von Karotten und Zwiebeln und führen in vielen Regionen zu grossen Ausfällen. Die grössten Ausfälle sind im Seeland aufgrund des starken Hagels zu beklagen. Aber auch im Waadtland und in anderen Teil der Schweiz sind die Ausfälle wegen des intensiven Regens gross. In der Ostschweiz sind die Ausfälle etwas geringer.

Ausserdem können viele Felder nicht mit den Maschinen befahren und gepflegt werden. So ist auch der Pflanzenschutz

stark eingeschränkt. Auch die Unkrautbekämpfung kann mit Hackgeräten nicht ausgeführt werden. So kann der Schädlings- und Krankheitsdruck zunehmen. Unter diesen Umständen sind auch das Anpflanzen und Säen eingeschränkt.

Die Qualität des Gemüses leidet unter diesen Umständen und der Markt kann teilweise nicht mit Schweizer Ware beliefert werden, was dazu führt, dass mehr Importe aus dem Ausland getätigt werden müssen. Vermutlich wird sich diese Situation auch auf den Preis von Schweizer Gemüse auswirken. Die Richtpreise zwischen Produzenten und Abnehmer sind angestiegen, da die Ware knapper ist und die Produktionskosten höher sind. Es ist damit zu rechnen, dass die Ware auch am Verkaufspunkt im Detailhandel teurer wird.

pd

Der Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) ist seit 1932 die Berufsorganisation der Schweizer Gemüseproduzentinnen und -produzenten. Er vertritt die Interessen aller Frisch-, Lager- und Verarbeitungsgemüseproduzenten, unabhängig von ihrer Produktionsweise. Für seine 2'000 Mitglieder engagiert er sich stark in den Bereichen Markt, Politik, Berufsbildung, Anbau, Kommunikation und Marketing, um die Positionierung von Schweizer Gemüse zu stärken.

gemuese.ch, legume.ch, verdura.ch

Bernd Ackermann und die EPI Stiftung lancieren Kochbuch

Spitzkoch Bernd Ackermann hat sich der Kochkunst für Menschen mit Handicap verschrieben. Mitte Juli bringt er gemeinsam mit der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung das Kochbuch «Make food soft» heraus. Darin enthalten sind raffinierte und ästhetische Kreationen für Menschen mit Schluckbeschwerden. Ein Meilenstein für die Ernährung mit pürrierter Kost.



Bild: zVg

Spitzkoch Bernd Ackermann hat sich der Kochkunst für Menschen mit Handicap verschrieben.

Essen und Trinken ist für gesunde Menschen das Normalste der Welt. Um die 1000-mal schluckt ein gesunder Erwachsener pro Tag. Was aber, wenn durch eine Krankheit, einen Unfall oder als Altersfolge Schluckstörungen entstehen und Essen in seiner ganzen Vielfalt unmöglich machen? Dass dann nicht nur Pudding und Griessbrei auf dem Teller landen müssen, beweist Bernd Ackermann mit seinem neuen Kochbuch «Make food soft». Der Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung hat gemeinsam mit weiteren Experten über 80 Rezepte kreiert. Gerichte, die gesund und frisch sind, gut schmecken und dabei vor allem auch ansprechend aussehen.

Das Kochbuch deckt Rezepte vom Frühstück über Vorspeisen zu Hauptgerichten aller Art,

aber auch Desserts, Kuchen und sogar Torten ab. Darunter beliebte Klassiker wie Spaghetti Carbonara oder Kaiserschmarrn. Auch spezielle Rezepte für Kinder wurden ausgetüftelt. «Make food soft» richtet sich sowohl an Berufskollegen und (angehende) Köche aber auch an Betroffene und an Menschen, die Angehörige zu Hause pflegen.

Schluckstörungen sind weiterverbreitet, als man denkt. In der Schweiz sind fast 14 Prozent aller älteren Menschen,

mehr als 50 Prozent der Pflegeheimbewohner und fast 70 Prozent Hirnschlagpatienten irgendwann über einen längeren Zeitraum davon betroffen. Deshalb ist es wichtig, Rezepte zu finden, die Lust und Freude am Essen zurückgeben. Für Küchenchef Bernd Ackermann ist das Buch eine Herzensangelegenheit: «Es ist wichtig, dass auch Menschen mit Kau- und Schluckstörungen ein authentisches Geschmackserlebnis haben. Das gehört für mich zur Lebensqualität.»

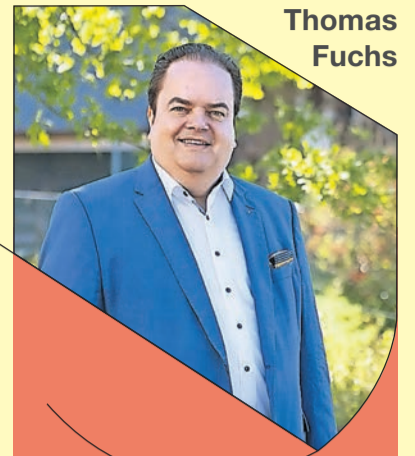
pd

Bernd Ackermann ist eidgenössisch diplomierter Küchenchef und Diätkoch sowie Autor und Co-Autor verschiedener Kochbücher. Seit 2015 leitet er die Küche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung in Zürich und setzt sich für Kochkunst im Gesundheits- und Sozialwesen ein. Er steht für durchdachte Menüs mit regionalen Produkten und hohem Qualitätsanspruch. Vor seiner Zeit bei der EPI hat er während 14 Jahren sein Talent im Suvretta House unter Beweis gestellt. Seine marktfrische Küche mit internationaler Note brachte dem St. Moritzer Restaurant 15 Gault-Millau-Punkte.

Bärentatze



Thomas Fuchs



Das Justistal, wie es selbst nicht alle Sigriswiler kennen!

Das Justistal und den Chästeilet als Abschluss des Alpsommers sind weitherum bekannt. Doch das Gebirgstal in Sigriswil am nördlichen Thunersee-Ufer hat noch viel mehr zu bieten. Das beweist das neue Buch «Das Justistal und seine Alpen» der Geschwister Therese Krähenbühl-Müller und Samuel Krähenbühl, soeben erschienen im Weberverlag Thun.

Oder wussten Sie etwa, dass ein Holländer an der Nordsee das Tal mit sämtlichen Alpen mit Steinen aus der Schweiz nachbaute? Haben Sie schon je vom «Hohseiler» gehört, einem an die Felsen des Niederhorns verbannter Mönch, der an stürmischen Tagen laut heult? Oder kennen Sie die Geschichten der Brotbuben, welche früher den Sennen am Samstag die Wocheneinkäufe ins Tal brachten und bei dieser Gelegenheit Fische aus dem Bach zogen? Und wussten Sie, dass im Justistal im 2. Weltkrieg nicht nur Strassen und Festungen, sondern auch zwei Seilbahnen gebaut wurden? Das sind nur einige der interessanten Aspekte rund ums Justistal, welche auf 350 Seiten thematisiert werden.

Auch gingen die Autoren, deren Mutter aus Oberhusen im Ortsteil Sigriswil stammt, der Geschichte jeder einzelnen der neun Justistaler Alpen nach. Dazu haben sie Interviews mit den Verantwortlichen aller Alpen geführt. Und zusätzlich auch mit ehemaligen Älplern und Bergvögten. So wird ein für alle Mal geklärt, warum und wie die Oberhofner zu ihrer eigenen Alp im Justistal gekommen sind. Dazu haben die Autoren einen Teilungsvertrag aus dem Jahr 1747 wiederentdeckt. Auch wird die teils bewegte Geschichte der Alphütten erläutert, welche leider oft Lawinen oder Bränden zum Opfer gefallen sind. Dank wiederentdeckten alten Fotos ihres Urgrossvaters Dr. Ernst Konrad Schiller, welche jahrzehntelang auf den Original-Glasplatten im Estrich ihrer Grosseltern in Oberhusen im Dornröschenschlaf

ZUR PERSON: Thomas Fuchs ist Stadtrat, ehemaliger Nationalrat und Grossrat, Präsident der SVP Stadt Bern und Präsident der Berner Samariter, Geschäftsführer des Bundes der Steuerzahler und im Militär Oberst. Er ist in Bern geboren und aufgewachsen und Herausgeber der Zeitungen DIE IDEE und Bern-Aktuell.

Mehr erfahren Sie unter: www.fuchs.tv

schlummerten, konnten die Autoren diese Unglücke sogar teilweise im Bild ins Buch bringen.

Besonders eindrücklich sind auch die Bilder des damals noch vereisten Schaflochs, welche ebenfalls ihr Urgrossvater persönlich auf die Glasplatte bannte. Aber selbstverständlich sind im Buch neben den alten schwarz-weißen Fotos auch viele bunte Bilder aus den vergangenen Jahren zu sehen bis hin zu modernen Drohnenaufnahmen des Corona-Chästeilets 2020. Und natürlich wird auch das nicht ganz einfach zu verstehende System des uralten Chästeilets mit Text und Grafiken erklärt.

Im Internet bestellbar unter: www.prolibertate.ch oder telefonisch bei Thomas Fuchs unter der Nummer 031 981 34 40 zum Preis von 49.50 Franken.

Zum Buch

Autoren: Therese Krähenbühl Müller, Samuel Krähenbühl
350 Seiten, 23 x 27 cm, gebunden, Hardcover
ISBN 978-3-03818-319-8



Bild: zVg

Das Cover des Buchs «Das Justistal und seine Alpen» wurde vom Hinterstberg aus aufgenommen.