



dorfheftli

Die kleine Zeitung für Dürrenäsch und die Region 01/2024



Gloor &
Holzbau AG/Schreinerei
 Spenglerei **Baumann**
 Bedachungen

5725 Leutwil • Tel. 062 777 10 87
www.gloor-baumann.ch

- Zimmerarbeiten
- Bedachungen, Dachfenster
- Allgemeine Schreinerarbeiten
- Spenglerarbeiten
- Holz-Elementbau
- Um- und Neubauten
- Dachgeschossausbauten
- Parkettböden
- Dachsanierungen
- Fassadenverkleidungen
- Flachdachabdichtungen
- Photovoltaik

**eris
mann**

Tankrevisionen
 Hauswartungen
 Entfeuchtungen

Erismann AG 5616 Meisterschwanden Tel. 056 667 19 65 www.erismannag.ch

Mit Alpsteg Fenster AG
 haben Sie den Durchblick !



 **Alpsteg Fenster AG**

062 888 80 50

info@alpsteg.ch

www.alpsteg.ch

 **Gemeinde
Dürrenäsch**

Gemeindekanzlei Dürrenäsch

Sedelstrasse 1, 5724 Dürrenäsch

Telefon: 062 767 71 11, Telefax: 062 767 71 15

E-Mail: gemeindekanzlei@duerrenaesch.ch

Öffnungszeiten

**Gemeindeverwaltung, Abteilungen Gemeinde-
kanzlei/Einwohnerkontrolle/SVA-Zweigstelle
und Regio Steueramt Dürrenäsch**

Montag 09.00 – 11.30 14.00 – 17.00

Dienstag 09.00 – 11.30 14.00 – 18.00

Mittwoch ganzer Tag geschlossen

Donnerstag 09.00 – 11.30 14.00 – 17.00

Freitag 09.00 – 11.30 14.00 – 16.00

Die Vereinbarung von Terminen ausserhalb der
 Öffnungszeiten ist nach wie vor möglich.

Impressum

Herausgeberin: Dorfheftli AG, Baselgasse 6a, 5734 Reinach, 062 765 60 00,
dorfheftli.ch, info@dorfheftli.ch

Verlags-/Geschäftsleitung: Heinz Barth

Redaktionsleitung: Thomas Moor (tmo.). Redaktoren: Patrick Tepper (pte),
 Daniel Hinzen (dah). Reporter: Peter Siegrist (psi), Elsbeth Haefeli (eh), Peter
 Eichenberger (ei), Silvia Gebhard (sg)

Werbeberatung: Nick Eisenegger (Wynental), Nicole Stock (Seetal)

Erscheinung: einmal monatlich, 1. Mittwoch des Monats

Redaktionsschluss: Freitag vor Erscheinung, 10.00 Uhr

Gesamtauflage: WEMF-beglaubigte Auflage 2023: 22 706

Online: dorfheftli.ch, facebook.com/dorfheftli, instagram.com/dorfheftli_ag

Abopreise: CHF 50.–/Jahr (inklusive MWST). Ausland auf Anfrage

Inserate: Insertionsmöglichkeiten und -preise unter dorfheftli.ch

Druckpartner: Kromer Print AG, kromerprint.ch

Copyright: Für den gesamten Inhalt bei Dorfheftli AG. Nachdruck oder Ver-
 vielfältigung jeder Art, auch auszugsweise oder für Onlinedaten, ist nicht
 gestattet. Herausgeber und Redaktion übernehmen keine Haftung für die
 von Dritten erstellten Inhalte und setzen voraus, dass ihnen zur Veröffentli-
 chung zur Verfügung gestelltes Material (Texte, Bilder, Logos, Grafiken) frei
 von Rechten Dritter ist.

Klimaneutrale Produktion

 klimaneutral gedruckt
 Nr.: OAK-ER-11826-03049
www.oak-schwyz.ch/nummer

Gedruckt in der Region

printed in
 switzerland

Gemeindeverwaltung

Grüngutabfuhr

15. Februar

Altpapier

16. Februar

Gemeindeversammlungen

28. Juni

22. November

Feiertage

Karfreitag, 29. März

Ostern/Ostersonntag, 31. März/1. April

Das nächste Dorfheftli erscheint am

**Mittwoch
7. Februar**

Redaktionsschluss

Freitag, 2. Februar, 10.00 Uhr

Tagesaktuell finden Sie uns unter:

dorfheftli.ch

facebook.com/dorfheftli

instagram.com/dorfheftli_ag

**Zeitung war gestern –
heute ist Dorfheftli.**



Die Zeitung
mit Mehrwert



Vorverkauf:

- ★ www.saalbau-reinach.ch
- ★ Peter's Gwürzsack
Hauptstrasse 22, 5734 Reinach
Telefon 062 772 06 06

argovia philharmonic
Neujahrskonzert
Freitag, 5. Januar | 20.00 Uhr



Sven Ivanić
Stilbruch
Samstag, 13. Januar | 20.00 Uhr



Claudio Zuccolini
DER AUFREGER
Samstag, 20. Januar | 20.00 Uhr



Ben Hyven
Magie Show
Samstag, 17. Februar | 20.00 Uhr



Mike Müller
Klassentreffen
Samstag, 24. Februar | 20.00 Uhr

Mit freundlicher
Unterstützung von:



stalders wash
Das WASH-Erlebnis im Seetal

Profitieren Sie mit der
WASH-Karte von
attraktiven Rabatten.



Gemeindenachrichten

Erteilte Baubewilligungen

- Marcel Weber und Eveline Bertschi, Friedhofstrasse 9, 5724 Dürrenäsch, für den Neubau eines Einfamilienhauses mit integrierter Doppelgarage und der Umgebungsgestaltung auf Parzelle 971 an der Hutmattstrasse
- Eveline Bertschi, Friedhofstrasse 9, 5724 Dürrenäsch, für den Ausbau der öffentlichen Kanalisation in der Hutmattstrasse vom Schacht KS 455 bis zum Ende der Hutmattstrasse mit Anschluss der Grundstücke 971 und 972 auf den Parzellen 16, 971 und 972 an der Hutmattstrasse

Trinkwasser

Die periodische mikrobiologische Eigenkontrolle des Trinkwassers erfolgt grundsätzlich zweimal jährlich. Gemäss Untersuchungsbericht vom 27. November und 6. Dezember 2023 ergab die Untersuchung der sechs Proben aus den Reservoirs, aus dem Grundwasserpumpwerk und aus dem Versorgungsnetz der Wasserversorgung durch das kantonale Amt für Verbraucherschutz eine einwandfreie mikrobiologische Qualität.

Sirenentest 2024

Am Mittwoch, 7. Februar 2024, findet von 13.30 bis 14.00 Uhr der gesamtschweizerische Sirenentest statt. Bei der Sirenenkontrolle wird die Funktionstüchtigkeit der stationären und mobilen Sirenen getestet, mit denen die Bevölkerung bei Katastrophen und Notlagen oder im Falle eines bewaffneten Konfliktes alarmiert werden. Ausgelöst wird das Zeichen „Allgemeiner Alarm“; ein regelmässig auf- und absteigender Heulton von einer Minute Dauer.

Bei dieser jährlichen Kontrolle der Alarmsirenen am 7. Februar 2024 sind keine Verhaltens- und Schutzmassnahmen zu ergreifen. Dies wäre aber ausserhalb des Sirenentests der Fall. Hinweise und Verhaltensregeln finden sich auf Seite 680 und 681 im Teletext sowie im Internet unter www.sirenentest.ch.

Wichtige Informationen können Sie auch über ALERTSWISS www.alert.swiss erhalten. In jeder Aargauer Gemeinde sind Notfalltreffpunkte vorhanden, an denen Sie z.B. bei einem länger andauernden Ausfall von Strom und Telefonie, aber auch bei Evakuierungen, Unterstützung erhalten können. Die Lage der Notfalltreffpunkte ist unter www.notfalltreffpunkt.ch ersichtlich.

Winterdienst

Für den reibungslosen Winterdienst wird die Bevölkerung gebeten, Fahrzeuge möglichst auf ihren privaten Vor- und Parkplätzen abzustellen. Bitte darauf achten, dass beim Parkieren der Autos auf Gemeindestrassen die Schneeräumung nicht beeinträchtigt wird. Für allfällige Schäden an Fahrzeugen übernimmt die Gemeinde keine Haftung.



MELD DICH BEI UNS!

056 667 04 40
info@mttz.ch

NEUES JAHR NEUES ICH!

ABNEHMEN LEICHT GEMACHT!

- ✓ mehr Vitalität und Energie
- ✓ individuelle Betreuung
- ✓ nachhaltiger Erfolg

**SPARE
CHF 150.-
AUF DAS
ABNEHM-
PAKET**

*Aktion ist gültig bis 31.1.2024, nicht kumulierbar.

Vereine

Alle Dürrenäscher Vereine heissen neue Mitglieder jederzeit herzlich willkommen!

DTV Dürrenäsch

Mo., 20.15 – 22.00 Uhr, Turnhalle Dürrenäsch. Leiterin: Bertschi Rahel, 077 436 27 52. Für die Leitung unserer Mädchen Jugi ist der Damenturnverein verantwortlich. Trainingszeiten: Jugi klein: Mi., 18 – 19 Uhr, Jugi gross: Mi., 19.00 – 20.15 Uhr. Infos: Grossenbacher Nicole, Präsidentin, 077 432 44 34

Frauenturnverein (FTV) Dürrenäsch

Di, 19.00 – 20.15 Uhr. Infos: Bieri Ursula, Präsidentin, 062 777 02 33, ubi@postbote.ch

Feuerwehr Dürrenäsch–Leutwil

Infos: www.lodur-ag.ch/duerrenaesch-leutwil

Feuerwehrverein Dürrenäsch–Leutwil

Infos: Merz Beat, 079 391 14 72, merz-beat@bluewin.ch, www.handdruckspritze1792.ch

Fit and Fun

Training für Frauen jeden Alters: Do., 20.15 – 21.30 Uhr in der Turnhalle. Infos: Weibel Barbara, 079 272 82 24

Gewerbeverein Seetal

Infos: Kessler Frank, Präsident, 5617 Tennwil, 078 657 92 82, www.gv-seetal.com

Landfrauen Dürrenäsch

Vom High Heel bis zum Gummistiefel: Modern, engagiert, dynamisch und trendig sind wir unterwegs. Wir gestalten aktiv das Dorfleben mit und geniessen gemeinsame Anlässe und Ausflüge. Infos: Honauer Brigitt, 076 324 17 27, praesidentin@lf-duerrenaesch.ch, www.lf-duerrenaesch.ch

Natur- und Vogelschutzverein

Wir schützen und pflegen die vorhandenen Naturschätze (Wiesen, Hecken, Teiche und mehrere hundert Nistkästen) vor unserer Haustüre und organisieren jährlich vier bis sechs Veranstaltungen rund um Ökologie und Naturschutz. Infos: Peter Markus, Präsident, 062 777 05 32, nv-duerrenaesch@bluewin.ch, www.nv-duerrenaesch.ch. Kostenlos Newsletter abonnieren

Naturfreunde Dürrenäsch

Das Naturfreundehaus Hofmatt ist fast jeden zweiten So., 10 – 17 Uhr für alle Gäste geöffnet und wird bewirtet. Bitte Aushang beim Volg Dürrenäsch, An-

schlagkasten beim Naturfreundehaus oder Website beachten. Das Vereinshaus kann für private Anlässe gemietet werden. Kontakte: Spirgi Therese: 078 749 08 74, t.spirgi@bluewin.ch; Alpstät Max und Hanny: 062 777 04 08 / 076 370 95 65, naturfreunde-duerrenaesch.jimdofree.com

Männerriege Dürrenäsch

Training: Mi., 20.15 – 21.45 Uhr. Infos: Lüscher Reto, Co-Präsident, 062 777 26 64

Mütter-/Väterberatung (kostenlos)

Kostenloses Angebot im reformierten Kirchgemeindehaus Dürrenäsch. Jeden 1. Di. des Monats nur auf Voranmeldung, 13.30 – 16.00 Uhr. Telefonsprechstunde, 8 – 10 Uhr, 062 771 63 30

Musikgesellschaft Dürrenäsch

Infos: Scherrer Melanie, Präsidentin, 062 777 09 03, meli_scherrer@bluewin.ch, www.mgduerrenaesch.ch

Schützengesellschaft Dürrenäsch

Infos: www.sgduerrenaesch.ch

Pfadi Rymenzburg Kulm

Für alle Kinder und Jugendlichen zwischen 4 und 15 Jahren, die gerne draussen sind und Lust auf spannende Samstagnachmittage haben. Infos: Spycher Zoe, al.kulm@rymenzburg.ch, www.rymenzburg.ch

Pro Senectute Aargau

Mittagstisch: Fr., 11.30 Uhr, Restaurant Linde, 5725 Leutwil. Infos: Estermann Susanne, 079 324 83 30. Pro Senectute Aargau, Beratungsstel-

le Bezirk Kulm, Hauptstrasse 60, 5734 Reinach, 062 771 09 04, kulm@ag.prosenectute.ch, www.ag.prosenectute.ch. Öffnungszeiten: Mo. – Fr., 8.00 – 11.30 Uhr. Ortsvertretung: Haller Heinrich, 062 777 25 18

Seniorenturnen

Männer: Mi., 14.00 – 15.30 Uhr, Turnhalle. Infos: Bertschi Marcel, 062 777 19 09. Frauen: Mi., 16.00 – 17.00 Uhr, Turnhalle. Infos: Lüscher Conny, 062 777 29 01

SKBS OG Hallwil

Der SKBS bietet eine optimale Infrastruktur und interessante Beschäftigungsmöglichkeiten für Sie und Ihren Hund an: Regelmässiges Training in den Sparten Familienhund, Begleithund und Mantrailing. Für ambitionierte Hündeler gibt es eine Prüfungsgruppe. Wir freuen uns über Hunde aller Rassen! Infos: vorstand@skbs-hallwil.ch, www.skbs-hallwil.ch

TV Dürrenäsch

Training. Di. und Fr., 20.15 – 22.00 Uhr. Infos: Steiner Patrick, praesident@stvd.ch, www.stvd.ch

Volleyball Mixed

Training jeweils Fr., 18.30 bis 20.15 Uhr in der Turnhalle. Im Vordergrund steht der Spass am Spiel. Ein bisschen ambitioniert sind wir aber schon. Kontakt: Berner Daniel, 079 773 39 46, regi_baeni@sunrise.ch



**Rasch, unkompliziert, lokal:
Im Schadenfall sind wir für Sie da.**

Dzenita Buljina, Versicherungs- und Vorsorgeberaterin
T 062 765 44 75, dzenita.buljina@mobilier.ch

Generalagentur Reinach
Javier Conde
mobilier.ch/reinach

die Mobiliar

1587999

FRANZ WIDMER

**DÄCHER
FASSADEN
SPENGLEREI**

SEENGEN UND FAHRWANGEN

TELEFON 062 777 66 88

WIDMERDACH.CH

grafsanitär

Graf Sanitär GmbH

Feldstrasse 6

5725 Leutwil

Sanitäre Um- und Neubauten

Werkleitungsbau

Boilerentkalkungen

Enthärtungsanlagen

062 777 46 46

www.graf-sanitaer.ch

Zeit für eine neue Website?



- **Optimiert für Desktop, Laptop, Tablet und Phone**
- **Inhalte selber bearbeitbar**
- **Faires Preis-/Leistungsverhältnis**

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte!

MEDIARTS

WEBDESIGN
GRAFIK
FOTO

Mediarts – Ihr regionaler Partner für Webdesign, Grafikdesign, Fotografie/Luftaufnahmen

Mediarts Webdesign & Grafik GmbH | Reto Fuchs | Webereistrasse 5 | 5727 Oberkulm
079 432 74 23 | info@mediarts.ch | www.mediarts.ch



Gemeinde
Dürrenäsch

Vereine – Fortsetzung

VVD Verkehrs- und Verschönerungsverein

Infos: Belmont Timon, Sonnenweg 4, 077 418 40 53

Wegbegleitung der ref. Kirchgemeinde

Praktische, unentgeltliche Unterstützung in schwie-

rigen Lebenssituationen. Vermittlungsstelle: Spirgi Beatrice, 5725 Leutwil, 062 777 31 41, beatrice.spirgi@bluewin.ch und Graser Ruth, 062 777 26 70, ruth.graser@gmx.ch

Kirchgemeinden

Reformierte Kirchgemeinde

Alle aktuellen Termine und Informationen finden Sie im Chelezedu oder unter www.chelegmeind.ch

Römisch-katholische Pfarrei St. Theresia, Seon

Alle aktuellen Termine und Infos finden Sie im Pfarrblatt «Horizonte» oder unter www.pfarrei-seon.ch

DIENSTHABENDE APOTHEKE

Ausserhalb der Öffnungszeiten erreichen Sie die diensthabende Apotheke der Region unter **062 776 19 58**

ÄRZTLICHE NOTFALLNUMMER

Sie haben keinen Hausarzt oder erreichen ihn nicht? Für Soforthilfe wählen Sie die Notfall-Hotline **0900 401 501**

LEUSIBAU (T) UND
RENOVIERT

Badsanierungen alles aus einer Hand

SILVAN LEUENBERGER

Einschlagstrasse 7
5727 Oberkulm

Tel. 076 423 08 82

info@leusibau.ch
www.leusibau.ch

Ihr Kundenmaurer

Ihr Sanitär

- Heizungsarbeiten
- Boilerentkalkungen
- Entkalkungsanlagen

Entsorgung

Sammelstelle an der Lindhübelstrasse

Öffnungszeiten: Samstag, 10.00 bis 12.00 Uhr. Die Gebühren für die Sperrgutablieferung sind bar zu bezahlen.

Alteisen (Beschläge)

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Altöle (Fritieröl und Motorenöl getrennt)

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Altpapier (ohne Karton)

Gebündelt an der üblichen Kehrriichtabfuhrroute bis spätestens 12 Uhr bereitstellen. Abfuhrdaten:
16. Februar, 24. Mai, 16. August, 15. November.

Aluminium

(Haushaltfolien, Tuben, Spraydosen, Pfannen, Getränkedosen etc.) Alu ist nicht magnetisch. Sammelstelle Lindhübelstrasse

Batterien (ohne Autobatterien)

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Bauschutt (Natursteine, Ziegel, Backsteine)

Nur Kleinmengen / max. 0.5 m³, nicht von gewerblicher Herkunft (kein Plastik). Sammelstelle Lindhübelstrasse

CDs/DVDs (zur Entsorgung)

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Elektro-Grossgeräte (Kühlgeräte, Boiler usw.)

Zurück an Verkaufsstelle

Elektro-Kleingeräte

(Computer, Haushaltgeräte, Handys usw.)

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Entladungslampen (Sondermüll)

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Giftstoffe, Sonderabfälle

(z. B. Medikamente, Lösungsmittel, alte Farben, Herbizide etc.) verschlossen und beschriftet an ursprüngliche Verkaufsstellen, Drogerien oder Apotheken in Originalgebinde (bis 5 kg) abgeben.

Glas

Nach Farben getrennt, ausgespült, kein Fensterglas. Sammelstelle Lindhübelstrasse

Grüngut

Abfuhr jeden zweiten Donnerstag, (bereits ab 7 Uhr):
15. Februar; 14., 28. März; 11., 25. April; 8., 23. Mai; 6., 20. Juni; 4., 18., 31. Juli; 15., 29. August; 12., 26. September; 10., 17., 24. Oktober; 7., 21. November; 5. Dezember. Küchenabfälle dürfen nicht deponiert werden. Bitte kein Plastik und kein plastifiziertes Papier. Die Jahresgebühr (Fr. 100.00 bzw. Fr. 150.00) wird durch eine Jahresvignette, welche an der Front des Containers gut sichtbar angeklebt werden muss, entrichtet. Die Vignetten sind am Schalter der Gemeindekanzlei zu kaufen.

Hauskehricht

Wöchentlich am Donnerstag (nur Säcke mit Gebührenmarken, 35l à Fr. 2.50, 60l à Fr. 3.80 und 110l à Fr. 5.20; max 15 kg). Verkauf von 10er-Bogen durch Volg-Laden und Gemeindekanzlei. Gebührenmarke für die Containerleerung bis 800l à Fr. 42.00, Bezug auf der Gemeindekanzlei. Am Abfuhrtag bis 8.00 Uhr gut sichtbar an die Strasse stellen. Die Zugänglichkeit muss gewährleistet sein.

Karton

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Kleider, Textilien (noch brauchbare Schuhe)

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Konservendosen (Weissblech)

Dosen sind magnetisch. Sammelstelle Lindhübelstrasse

Korkzapfen

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Leuchtstoffröhren, Glühbirnen

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Nespressokapseln

Sammelstelle Lindhübelstrasse

Pneus, Autobatterien

Zurück an Verkaufsstelle

Sperrgut

Ablieferung gegen Gebühr von Fr. 6.– pro Gewichtseinheit von 10 kg (volle Gebühr auch für angefangene Gewichtseinheit). Sammelstelle Lindhübelstrasse

Tierkadaver

Regionale Sammelstelle Unterkulm (Bauamtswerkhof Unterkulm im Juch). Montag von 09.00 bis 11.00 Uhr, Mittwoch von 16.30 bis 18.00 Uhr, Samstag von 09.00 bis 12.00 Uhr



R. STEINER AG
Kundenmaurer, Gipser, Plattenleger und Holzbauer

Gontenschwilerstrasse 3 | 5727 Oberkulm
Telefon 062 776 32 37 | Telefax 062 776 39 31
info@r-steiner-oberkulm.ch | www.r-steiner-oberkulm.ch

<<persönlich, professionell,
engagiert, zuverlässig>>

Argovia Immobilien

- Verkauf und Vermietung
- Beratung
- Professionelle Vermarktung
- Verwaltung

Argovia Immobilien GmbH
Löwenplatz 13, 5712 Beinwil am See
www.argovia-immobilien.ch
062 558 55 88

Daniel Amsler

Thomas Amsler

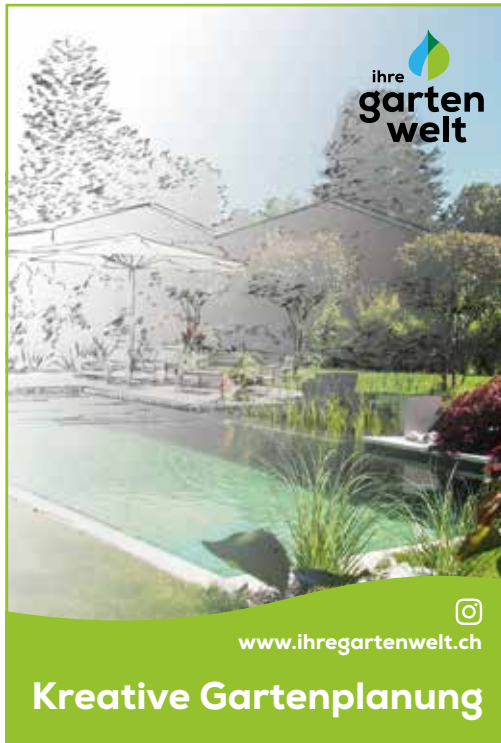
seetal
werk ag

Ihr Partner mit sozialem Engagement

Beinwil am See | 062 558 55 24
www.seetalwerk.ch

Hauswartungen
Räumungen
Endreinigungen
Gartenpflege

und viele weitere Arbeiten



ihre
garten
welt

www.ihregartenwelt.ch

Kreative Gartenplanung

**LIEBI +
SCHMID AG**

Verkauf Service Vermietung Reparatur



Haushaltsgeräte
Küchenbau
Reparaturen

*Reparaturen aller Marken,
egal wo Sie gekauft wurden!*

24-Stunden-
Servicenummer:
056 463 64 10



Zwischenbericht Spendenstand Badi-Umbau



Holzgarderoben-Abbruch durch die Freiwilligenarbeit der Männerriege.

(Eing.) – Die Bauarbeiten sind schwungvoll gestartet. Über die löbliche Vereinsunterstützung beim Abbrechen der alten Bauten und Anlagen wurde in der Presse berichtet.

Unter der fachkundigen Leitung von Markus Roth sind bereits Firmen aus der Umgebung vor Ort und entferntere Spezialunternehmungen nehmen die Arbeit Anfang des neuen Jahres auf.

Eine Schwimmbadanlage zu bauen, ist die eine Seite, die andere aber ist die des Bezahle! Der ganze Leistungsumfang fusst auf Spenden und Freiwilligenarbeit. Bis Mitte Dezember haben bereits rund 130 Personen und Firmen die Summe von 230 000 Franken auf das Baukonto einbezahlt. Für die vielen kleinen und grossen Geldbeträge dankt der Vereinsvorstand allen Personen ganz herzlich. Damit ist der Baustart geglückt. Dieses Geld reicht aus bis Anfang des nächsten Jahres.

Aufruf für weitere finanzielle Unterstützung!
Ab Februar/März, wenn die Hauptarbeiten starten,



Maurerarbeiten im Maschinenhaus.

braucht es zusätzliche finanzielle Mittel. Der Vereinsvorstand richtet die höfliche Bitte an weitere Frauen und Männer aus Dürrenäsch und Umgebung, grosszügig für den Umbau zu spenden, damit die Bauarbeiten termingerecht fertig werden.

Am 1. Juni 2024 ist die Eröffnung der neuen Badi vorgesehen. Für die Führung des vergrösserten Kiosks sucht der Vereinsvorstand nach wie vor interessierte Personen.

Die Bank- und Kontaktdaten lauten:
Verein Schwimmbad Hofmatt, 5724 Dürrenäsch,
Spendenkonto bei der Valiant Bank AG, 5703 Seon:
IBAN CH18 0630 0016 0012 9080 9, Vermerk Baubeitrag

E-Mail: badi.duerrenaesch@gmx.ch
Präsident: Ruedi Sager, Tel. 079 657 46 30

Die Vorstandsmitglieder vom Badiverein wünschen der ganzen Dorfbevölkerung ein glückliches, gesundes neues Jahr 2024.

Nistkästen leeren mit den Kindergärtlern

Die Kindergärtler bemalten Nistkästen und hängten sie mit Unterstützung des NVD (Natur- und Vogelschutzverein Dürrenäsch) Ende März auf, im Wald ob dem Hintersedel im Gebiet Sand / Chlähbhalde.



(Eing.) – Während dem Frühling und Sommer tat sich einiges in diesen Kästen. Anfangs Dezember, beim ersten Schnee, konnten die Kinder selbst schauen, was sich in diesen Nisthöhlen angesammelt hatte. Beim ersten Kasten sahen wir sofort, dass das Einflugloch fast doppelt so gross geworden war. Welcher Vogel hat hier mit seinem kräftigen Schnabel diese Späne weggehämmert und warum wohl? Im Kasten selbst lagen nur Späne, kein Nest. In den folgenden Kästen hatten sich Meisen eingeknistet. Einige Nester bestanden aus einem fast 10 cm hohen Moosbett, welches mit vielen hellen Tierhaaren (ev. Rehhaaren) verfeinert worden war. Die tiefe Mulde zeigte an, dass hier gebrütet worden war und eine Schar Vögel aufgezogen wurde. In einem dieser Nester fanden wir ein Skelett eines toten Jungvogels. Ein anderer Kasten bot viele Überraschungen: Zuerst das Meisennest, beim genaueren Schauen zeigte sich ein Doppelnest, will heissen nach der ersten Brut erfolgte noch eine Zweite, wobei das 1. Nest aufgestockt wurde. Dann obenauf sahen wir ein



kugeliges Nest aus Buchenblättern, welches wohl eine Haselmaus erbaut hat zur Herbstunterkunft. Zusätzlich erblickten wir noch tote Hornissen und unter dem Dach des Kastens hatte sich ein Hummelmottenvolk eingerichtet und mit ihrer unglaublich zähen Gummimasse die Larvenkammern erbaut. Kaum zu glauben, was alles «krecht und fleucht» in so einem Nistkasten. Mehr als die Hälfte der Kästen war geputzt und wer kommt denn da im roten Mantel und dem weissen Bart daher? Der Samichlaus bringt uns den Znüni. Ein wärmendes Feuer und Tee erwarten uns auch. Beim nächsten Nest hatte sich wieder eine Haselmaus ein kunstvolles Nest gebaut auf ein bestehendes Moosbett einer Meisenfamilie. Wir schauten uns das etwas genauer an und entdeckten, dass die Haselmaus im Winterschlaf ist. Sie hat sich in ihrem Nest zu einer kleinen Kugel zusammengerollt, ersichtlich nur das feine hellbraune Fell zwischen den braunen Buchenblätterschichten. Sorgfältig gaben wir das Ganze wieder in den Kasten zurück und hofften die kleine Maus nicht gestört zu haben.

Dankeschön für den Basarerfolg 2023 der Kirchgemeinde Leutwil-Dürrenäsch



(Eing.) – Ein besonderes Merci an alle, die zum guten Gelingen des Basars beigetragen haben. Der Anlass fand mit grosser Beteiligung am verschneiten Samstag, 2. Dezember, statt. Der Besuch in der MZH Leutwil war lohnenswert und wiederum ein Gewinn für alle. Die Werkfrauen präsentierten ihr grosses, ideenreiches Sortiment an Gegenständen und Konsumgütern, das sie im Jahresverlauf in vielen Stunden bereitgestellt hatten. Zusätzlich boten sie an einem Stand Adventsfloristik vom Feinsten an. Der Kochklub setzte sein Können in ein reichhaltiges Menü um, das von allen Gästen geschätzt wurde, und parallel dazu richtete die Vermicelles-Truppe die legendären Desserts auf die Teller an. Freundliche Servicehilfen bedienten die vielen Gäste mit Essen und Trinken, währenddem andere für den allgemeinen Küchendienst besorgt waren. Privat wurden allerlei Backwaren hergestellt und ofenfrisch angeliefert. Die Jugend gehört auch zum Basar und ist die Generation der Zukunft. Umso erfreulicher war ihre namhafte Präsenz. Ihre Waffel- und Brätzeliherstellung sorgte für kulinarische Abwechslung.



Die willkommene Gesangseinlage des Ad-hoc-Schülerchors beider Dörfer fand lobende Beachtung in der voll besetzten Halle mit rund 200 Sitzplätzen. Apropos Sitzplätze: Das Hallenteam baute am Vortag die ganze Infrastruktur auf und versorgte nach dem Anlass wieder alles an seinen Platz.

Diese Aufzählung verdeutlicht den breiten Stab an Helfenden, die für die reibungslose Abwicklung der Veranstaltung sorgten. Allen diesen Personen, jüngeren und älteren, ob im Vorder- oder im Hintergrund tätig gewesen, danke ich als Basar-Verantwortlicher ganz herzlich für ihre grossartige Freiwilligenarbeit. Dank diesen Mitmenschen und mit Gottes Geleit entwickelt sich der Basar jedes Jahr zum Höhepunkt des Kirchenjahres der reformierten Kirchgemeinde. Der stattliche Erlös kommt jeweils vertrauenswürdigen Hilfswerken im Ausland zugute.



Musikgesellschaft
Seengen

www.mgseengen.ch

Freitag, 12. Januar
Konzert mit Selbstbedienung
ab 19.30 Uhr, Konzert 20.15 Uhr

Jahreskonzerte 2024

In der Mehrzweckhalle Seengen

Samstag, 13. Januar
Konzert mit Bewirtschaftung
ab 18.00 Uhr, Konzert 20.15 Uhr

hächler
SEIT 1875

BÄCKEREI KONDITOREI

5707 Seengen | 5722 Gränichen
www.beck-haechler.ch



Immo+Service Partner GmbH



“ ImmoService steht für einen einzigartigen Service -
da steckt viel Herzblut von uns allen drin!

Frank Kessler

Immobilienverkauf auf reiner Erfolgsbasis!

5617 Tennwil | 5000 Aarau | www.immoservice.ch | info@immoservice.ch | 062 822 24 34

LEIMBACH

 **Gemeinde Leimbach**
5733 Leimbach AG

Sachbearbeiter/-in
Einwohnerdienste/Gemeindekanzlei
40%
Per sofort oder nach Vereinbarung

Gemeinde Leimbach
Brigitte Hodel
5733 Leimbach
brigitte.hodel@leimbach.swiss



REINACH

 **QUICKLINE**  **eWS**
LocalPower

Verkaufsberater/-in Quickline-Shop
50 – 60%
Per sofort oder nach Vereinbarung

Adrian Gerber
Leiter Quickline-Shop
062 765 64 63
adrian.gerber@ews-energie.ch



REINACH

reinach.ag

Mitarbeiter/in Werkdienst
100%
Per 1. März 2024 oder nach Vereinbarung

Gemeindeverwaltung Reinach
Gemeinderat
Hauptstrasse 66
5734 Reinach
kanzlei@reinach.ch



UNTERKULM

 **Regionales**
SCHWIMMBAD
Mittleres Wynental
5726 Unterkulm

Badmeister/-in
März – September
100%

Regionales Schwimmbad
Mittleres Wynental
Claudia Simmen
079 720 50 47
c.simmen@urlink.ch



Finden Sie Ihre neuen Mitarbeiter.

Die Zeitung
mit Mehrwert

**Jetzt auf unserer
Jobplattform:**

jobs.dorfheftli.ch



Ich berate Sie gerne.

Nick Eisenegger
Werbeberatung

062 765 60 00
079 567 60 00
nick@dorfheftli.ch

Kochen wie ein Gault-Millau-Koch

In einer weiteren fünfteiligen Serie zeigt Tom Strub im Dorfheftli Schritt für Schritt, wie man ein Fünfgangmenü für vier Personen kocht und so zum Starkoch in der eigenen Küche wird.



Käsegang: Schaffhauser Bölldünne, Eiger Bergkäse, Haselnuss



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Teig:

- Mehl	200 g
- Butterwürfel, kalt	100 g
- Wasser	55 g
- Salz	1 Prise
- Essig	1 EL

Füllung:

- Butter	80 g
- Zwiebel, in Streifen	550 g
- Zucker	1 Prise

- Salz	1 Prise
- Eiger Bergkäse, gerieben	150 g
- Muskatnuss	zum Abschmecken
- Weisses Pfeffer, gemahlen	zum Abschmecken
- Eier	2 Stk.
- Rahm	2 dl

Garnitur:

- Eiger Bergkäse	1 Stk.
- Haselnuss, ganz	100 g
- Schnittlauch, fein geschnitten	30 g
- Puderzucker	



ZUBEREITUNG

- Für den Teig: Mehl und Salz vermischen und mit der Butter zu einem groben Teig verreiben. Wasser und Essig begeben und kurz zu einem Teig kneten. Wichtig: nicht zu lange kneten. Den Teig zwischen zwei Backpapiere dünn auswallen, oberes Backpapier entfernen, der Kuchenform entsprechend rund zuschneiden und in das Blech legen. Für 30 Minuten kühlstellen.
- Haselnüsse auf einem Blech mit Backpapier bei 180 °C für 8 Minuten rösten. Mit Puderzucker berieseln und nochmal für 6 Minuten weiter rösten. Die Nüsse mit der Unterseite einer Pfanne brechen und auf die Seite legen.
- Für die Füllung: Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebelstreifen begeben und sofort ein wenig Salz und Zucker dazugeben. Langsam die Zwiebeln goldgelb ka-

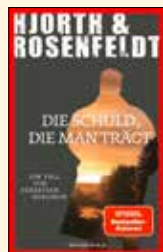
ramellisieren lassen. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auskühlen. Bergkäse, Eier und Rahm begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- Den Teig in der Kuchenform mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Zwiebel-Käsefüllung auf das vorbereitete Kuchenblech geben und glattstreichen. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und die Bölldünne für 10 Minuten backen. Den Ofen auf 165 °C runterstellen und die Bölldünne nochmals für 30 Minuten backen. Am Ende kontrollieren, ob der Boden auch schön gebacken ist.
- Die Bölldünne in gleichmässige Stücke schneiden und warm im Teller anrichten. Mit frisch geriebenem Eiger Bergkäse, Schnittlauch und den Haselnüssen bestreuen. Den Gästen servieren und geniessen.

Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der Zubereitung und natürlich beim Geniessen. Sollten Sie einmal in Schaffhausen sein, würde es mich freuen, Sie in der Sommerlust zu begrüssen.

Lesestoff für Leseratten

In Zusammenarbeit mit den regionalen Bibliotheken stellen wir Ihnen an dieser Stelle monatlich eines oder mehrere Bücher etwas näher vor. Fragen Sie in Ihrer Bibliothek nach diesen oder anderen Büchern.



Die Schuld, die man trägt

Hjorth & Rosenfeldt, Rowohlt
Wunderlich, 2023

Beschreibung:

Im neu erschienenen achten Band der Reihe um den Kriminalpsychologen Sebastian Bergman werden verschiedene Elemente aus den vergangenen Bänden wiederaufgenommen und auf die bekannte, spannende Art und Weise wiedergegeben. Diesmal ist Sebastian Bergman ungewöhnlich persönlich involviert in eine Mordserie. Eine Frau wurde in einem Schweinemastbetrieb ermordet aufgefunden. An die Stallwand hat jemand in blutroten Buchstaben geschrieben: «Löse den Fall, Sebastian Bergman!»

Tipp von Yvonne Strobel:

Die Voraussetzung ist lediglich, dass man die vorhergegangenen Bände gelesen hat, dann steht einigen spannenden Winterleseabenden nichts mehr im Wege.

Als bekennender Fan der Geschichten rund um Sebastian Bergman kann ich diese Reihe herzlichst empfehlen. Obwohl die Hauptfigur vom ersten Band an kein Menschenfreund ist, wächst er einem irgendwie ans Herz. Wer detailverliebte, spannende Krimis mag, sollte sich diese nicht entgehen lassen.



Wili Wichtel und das Kindergarten-Abenteuer

Corinne Huwiler und
Anrdea Plüss, 2023

Beschreibung:

Wili, der kleine Hombergwichtel, kann es kaum erwarten: Er kommt endlich in den Kindergarten. Als es dann aber wirklich so weit ist, hat er plötzlich ein mulmiges Gefühl im Bauch. Er ist nun allein, ohne seine Eltern und Geschwister. Und auch sein Kindergartenweg macht ihm mächtig zu schaffen. Doch mit einem neuen Freund und ein bisschen Wichtelzauber schafft es Wili, ein stolzer und glücklicher Wichtelkindergärtner zu werden.

Tipp von Simone Huber:

Ganz nach dem Motto aus der Region für die Region empfehle ich dieses Bilderbuch wärmstens. Die Autorin wohnt in Birrwil und die Illustratorin in Beinwil am See. Der Wilibach liegt zwischen den beiden Dörfern und so ist denn auch der Name des Wichtels entstanden. Das Bilderbuch gefällt mir sehr, weil es so liebevoll illustriert ist und die Kinder miteinbezieht. Mit Sachen suchen und Fragen zum Mitdenken sind die Kinder schnell mittendrin. Eine abenteuerliche und fantasievolle Geschichte. Sie zeigt auf, dass mit Mut, Vertrauen und etwas Wichtelstaub alles gut kommt.

Matratzen-News

Wann ist es Zeit für eine neue Matratze?



Ein erholsamer Schlaf ist wichtig für Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden. Eine gute Matratze ist der Grundstein für einen guten Schlaf. Sie sollte Ihre Körperposition optimal unterstützen und Ihnen ein gutes Gefühl von Komfort bieten. Die Lebensdauer einer Matratze beträgt in der Regel etwa 10 Jahre. Nach dieser Zeit hat die Matratze ihre Stützfunktion verloren und kann zu Rückenschmerzen, Verspannungen und anderen Schlafproblemen führen. Die Wahl der richtigen Matratze hängt von verschiedenen Faktoren ab, unter anderem von Ihrer Schlafposition:

Seitenschläfer sollten eine Matratze wählen, die den Schultern und Hüften ausreichend Halt bietet.

Rückenschläfer benötigen eine Matratze, die den Rücken in einer geraden Linie hält.

Bauchschläfer sollten eine Matratze wählen, die den Rücken nicht zu stark durchbiegt.

Eine gute Matratze ist eine wichtige Investition in Ihre Gesundheit. Nehmen Sie sich Zeit, um die richtige Matratze zu finden. So können Sie sicher sein, dass Sie erholsam schlafen und sich am nächsten Morgen ausgeruht und voller Energie fühlen. Finden Sie Ihre Traummatratze für einen erholsamen Schlaf. Wir bieten Ihnen eine kostenlose Beratung und Probeliegen an. So finden Sie garantiert die Matratze, die perfekt zu Ihnen passt.



Jan Hunziker
Inhaber/Fachverkäufer

Unser Tipp

Kommen Sie noch heute vorbei und probieren Sie verschiedene Härtegrade und Materialien aus. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in Ruhe Probe zu liegen und die richtige Matratze für Sie zu finden.



Möbelhaus Comodo AG
Alte Hallwilerstrasse 2, 5724 Dürrenäsch
062 777 09 77, comodo-moebel.ch



HAPPY NEW YEAR!

Die Regionalpolizei wünscht Ihnen einen erfolgreichen Start ins 2024, Gesundheit, Wohlergehen und einen respektvollen Umgang untereinander.

Geschätzte Leserinnen und Leser, wir blicken auf ein aufregendes Jahr zurück, welches wiederum geprägt war von unzähligen Ereignissen. Seien dies Verkehrsunfälle mit oder ohne Personenschaden, häusliche Gewalt, Einbruchdiebstähle, Fahrzeugaufbrüche, Brandereignisse, Todesfälle, Unfug und Sachbeschädigungen, verschiedenste Cyber- und Telefon-Betrugsformen und so weiter. In der Polizeilandschaft wird es nie langweilig.

Auf diesem Weg möchten wir Ihnen, den aufmerksamen Bürgerinnen und Bürgern, welche in der aktuellen Einbruchsaison stets ein Auge auf das Nachbargrundstück halten und verdächtige Wahrnehmungen sofort dem Polizeinotruf melden, danken. Trotz der Tatsache, dass wir praktisch rund um die Uhr in Quartieren und an sogenannten Hotspots für Sie unterwegs sind, sind wir angewiesen und dankbar über Ihre wertvollen Meldungen und Beobachtungen – welche helfen, Straftaten frühzeitig zu erkennen oder sogar zu verhindern oder zur Festnahme der Täterschaft zu führen.

Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe!

Wie jedes Jahr gibt es Gesetzesänderungen oder Anpassungen. Nachfolgend stellen wir Ihnen diese Punkte kurz vor:

Ab August 2023:

Die neue E- Vignette ist erhältlich (Bericht in der letzten Ausgabe).

Ab 1. März 2024:

Die Dauer der praktischen Fahrprüfung bei der Kategorie A wird verdoppelt. Somit dauert eine Prüfungsfahrt 60 Minuten pro Kandidat/-in.

Ab 1. April 2024:

Schnelle E-Bikes mit einer Tretunterstützung bis 45 km/h müssen zwingend mit einem Geschwindigkeitsmesser ausgerüstet sein oder nachgerüstet werden. Damit können die Höchstgeschwindigkeiten von Tempo-20- und Tempo-30-Zonen eingehalten werden.

Bis 31. Oktober 2024

Für die Nostalgiker/-innen unter Ihnen wird es schmerzlich sein. Der alte blaue Papierführerausweis muss zwingend bis spätestens zu diesem Zeitpunkt in einen neuen Führerausweis in Kreditkartenformat umgetauscht werden. Das Onlineformular finden Sie unter: www.ag.ch/de/verwaltung/dvi/strassenverkehr/fuehrerausweise

Es guets Neus allersiits!

Ihre Regionalpolizei

RIO
besser trinken

Flüssige Schlemmereien

Kellermeister und Weinkenner Beni Wiler präsentiert Ihnen monatlich eine Auswahl an Klassikern, Trouvaillen oder Neuheiten im Getränkebereich. Selbstverständlich sind diese Produkte im Rio Getränkemarkt Menziken erhältlich.

Herzlichen Dank für Ihre Kundentreue und alles Gute im 2024. Wir freuen uns, Sie auch im neuen Jahr wieder persönlich bedienen zu dürfen.

Eine Erfolgsgeschichte made im Thurgau

Hinter der Erfolgsgeschichte von Tröpfel stehen zwei starke Frauen: Die beiden Unternehmerinnen Patricia Dähler-Kraus und Esther Schaefer-Meier sind Erfinderinnen des alkoholfreien Schaumweins «Tröpfel» – der Kombination aus Schweizer «Trube» und «Öpfel». Beide sind verwurzelt im Thurgau und haben langjährige Erfahrung im Gastgewerbe und als Wirtinnen. Als 2005 die Promillegrenze in der Schweiz gesenkt wurde, waren die Zeit und die Früchte reif für Tröpfel DER ERSTE: Edler Trinkgenuss ohne Alkohol aus Schweizer Früchten. 2007 erhielten Patricia Dähler-Kraus und Esther Schaefer-Meier vom Kanton Thurgau einen Jungunternehmer-Preis, zudem gewannen sie im Verlauf der Zeit eine Gold-, Silber- und Bronzemedaille im Schweizer Regionalprodukte-Wettbewerb. Der Tröpfel erfreute sich von Beginn weg grosser Beliebtheit und zog schnell grössere Kreise und so entstanden Tröpfel DER ZWEITE und Tröpfel DER DRITTE. Mittlerweile werden jährlich über 70 000 Flaschen Tröpfel in den verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert und schweizweit vertrieben. Alle Produkte von Tröpfel sind alkoholfrei, aus frischen Schweizer Früchten und vollständig vegan hergestellt.

Beni Wiler
Rio Getränkemarkt
Menziken



Tröpfel DER ERSTE – Leicht süsslich



Die erste Schaumwein-Kreation ohne Alkohol aus Schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfeln. Mit dem fruchtig-blumigen Tröpfel DER ERSTE dürfen wir seit 2005 tolle Erfolge feiern. Wir verwenden frische Schweizer Früchte, keine Aromen oder Konzentrate. Vegan hergestellt, prickelnd perlend.

Tröpfel DER ZWEITE – Leicht herb



Auch dieser alkoholfreie Schaumwein besteht zur Hauptsache aus Schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfeln. Durch die Zugabe von Hopfen ist er etwas weniger süss im Vergleich zu Tröpfel DER ERSTE. Mit wunderbaren Noten, prickelnd und erfrischend ist Tröpfel DER ZWEITE seit 2008 erfolgreich auf dem Markt. Wir verwenden frische Schweizer Früchte, keine Aromen oder Konzentrate. Vegan hergestellt, prickelnd-perlend.

Wichtig: Tröpfel vor dem Öffnen mindestens acht Stunden in den Kühlschrank stellen! Eisgekühlt schmeckt er am besten! Preis pro Flasche: CHF 18.40

Husten, ein Schlaf-Räuber ...



Vor allem in den kälteren Jahreszeiten stehen Infektionen der Atemwege, insbesondere Husten, oben auf der «Hitliste». In diesen Zeiten stehen oft erschöpfte Eltern in der Kinderapotheke und klagen über starken Husten ihres Kindes.

Husten kann viele Ursachen haben. Am häufigsten tritt der «banale» Husten, welcher die Erkältung begleitet, auf. Erkältungen gehören bei Kindern zum Alltag. Bis zu acht Erkältungsepisoden pro Jahr sind normal. Wenn sich diese in der kalten Zeit häufen und aneinanderreihen, erwecken sie bald den Eindruck, dass es sich um eine einzige hartnäckige Erkältung handelt, welche einfach nicht verschwindet. Auch wenn dieses «Training» für den Aufbau der Immunabwehr wichtig ist, können solche Episoden die Eltern schon mal an den Rand der Verzweiflung bringen.

Ein ganz gemeiner Schlafräuber für Gross und Klein ist der sogenannte «falsche Krupp» oder Pseudokrupp. Der eigentliche oder echte Krupp bezeichnet nur die starken Hustenanfälle der Diphtherie. Beim Pseudokrupp handelt es sich jedoch um eine Kehlkopfentzündung, ausgelöst durch Erkältungsviren. Bei Kleinkindern sind die Atemwege noch eng. Durch die Anschwellung der Schleimhäute unmittelbar unterhalb der Stimmbänder kommt es meistens erst zu Heiserkeit und in der Regel nachts nach dem ersten Schlaf zum typischen bellenden Husten mit Atemnot und pfeifendem Atemgeräusch. Ca. 5% aller Kinder zwischen sechs Monaten und sechs Jahren reagieren empfindlich und leiden immer wieder darunter.

Während des Anfalls ist es wichtig, das Kind aufzurichten und selber ruhig zu bleiben. Denn die Unruhe überträgt sich leicht auf das Kind und verstärkt so die Atemnot. Durch Einatmen von kühler, frischer Luft beruhigt sich die Situation meistens. Die Anfälle können sich jedoch noch eine bis zwei Nächte lang wiederholen. Nach dem ersten Anfall sollte ein Arzt konsultiert werden. Der Arzt kann schnell wirksame Medikamente verschreiben. Auch homöopathische Mittel aus der *Kinderapotheke* können eingesetzt werden und wirken gut. Die Medikamente sollten immer in Reichweite liegen, damit bei einem erneuten Anfall rasch gehandelt werden kann.

Sabine Brentrup, Apothekerin
 TopPharm Homberg Apotheke, Beinwil am See
 Bildnachweis: Vika_Glitter auf Pixabay

Die inverse Schulterprothese



1985 hatte der Franzose Paul Grammont die aussergewöhnliche Idee, eine Schulterprothese zu entwickeln, bei der sich die Kugel nicht an der Oberarmseite befindet, sondern auf der ehemaligen Gelenkpfannenseite des Schulterblatts. Die Pfanne ist dann dementsprechend auf der Seite der früheren Kugel.

Hiermit lassen sich Verschleisserkrankungen der Schulter behandeln, bei denen höhergradige, nicht mehr rekonstruierbare Sehnenläsionen vorhanden sind. Beim älteren Menschen ist dies an der Schulter wesentlich häufiger der Fall als eine Arthrose, also einem Knorpelverschleiss der Gelenkflächen.

An Hüfte und Knie kommt es wegen der Gewichtsbelastung eher zu Knorpelverschleiss, an der Schulter aufgrund der geringeren Gewichtsbelastung und der grösseren Beweglichkeit und der damit höheren Sehnenbelastung eher zum Sehnenverschleiss.

Durch die Überlastung der Natur durch das Umkehren der Gelenkteile können Patientinnen und Patienten heute meist auch noch schmerzarm und gut

die Schulter bewegen, obwohl keine Sehnen mehr vorhanden sind und vorher ein schmerzhaftes und schlecht bewegliches Gelenk bestanden hat.

Auch bei stark verschobenen Oberarmkopfrühen oder Arthrosen bei gleichzeitigem Sehnenverschleiss beim älteren Patienten ist die inverse Prothese heute das Implantat der Wahl.

Die Operation ist standardisiert, dauert ca. 75 Minuten und benötigt eine Vollnarkose. Meist wird kurz vor der OP ein Schmerzkatheter an ein Nervengeflecht gelegt, welches Arm und Schulter schmerztechnisch versorgt. Wirkt dieser regelrecht, hat der Patient / die Patientin nach der Operation keine Beschwerden.

Aber auch hier können wie bei jeder anderen Operation Komplikationen auftreten. Über diese wird vor der Operation ausführlich aufgeklärt. Sie sind insgesamt selten, kommen jedoch leider vor.

Nach wenigen Tagen kann die Physiotherapie ambulant weiter durchgeführt werden. Eine Kontrolle findet nach ca. 10 Tagen, 6 und 12 Wochen in der Praxis statt. Meist können die Patientinnen und Patienten nach 6 Wochen schon den Arm über Schulterhöhe heben. Das Ziel der Operation ist jedoch die Schmerzreduzierung. Diese ist das eigentliche Ziel der Operation und wird meist erreicht.

Dr. med. Michael Kettenring

«-MAB»



Vor 10 Monaten hatte die 14-jährige Lagottohündin nachts eine Krise. Die Besitzerin dachte sogar, sie könnte sterben. In Tat und Wahrheit hatte sie aber «nur» starke Gelenkschmerzen wegen einer Arthrose und konnte daher kaum mehr aufstehen. Mit Schmerztabletten ging es ihr dann etwas besser, aber bereits wenige Wochen später lahnte sie wieder, diesmal wegen eines Kreuzbandrisses. In diesem Alter wollten wir weder der Hündin (körperlich) noch der Besitzerin (finanziell) eine Operation zumuten. Trotzdem brauchte die Hündin langfristig eine gute Schmerzkontrolle.

Statt täglich Tabletten zu verabreichen, welche Magenprobleme verursachen können, wie auch Nieren und Leber belasten, fragten wir die Besitzerin, ob sie ein modernes Medikament ausprobieren möchte? Wie in der Humanmedizin kommen auch im Veterinärbereich Medikamente auf den Markt, welche mit Antikörpern Rezeptoren blockieren, damit eine Reaktion des Körpers nicht stattfinden kann (in diesem Fall die Schmerzauslösung). Die Namen dieser Wirkstoffgruppen enden immer mit

«-mab», was für «monoclonal Antibodies» steht, also «Antikörper für nur einen Rezeptor». Da diese Antikörper Eiweisse sind, kann man sie nur als Injektionen verabreichen. In Tablettenform würde unser Verdauungssystem die Substanzen zerlegen und unwirksam machen. Die genannte Hündin sprach sehr gut auf die Therapie an und so folgten in monatlichem Abstand weitere Spritzen. Nach einem halben Jahr begannen wir die Injektionsintervalle auszudehnen und aktuell meldet sich die Besitzerin jeweils, wenn ihr Vierbeiner wieder etwas mehr Mühe beim Aufstehen zeigt, um einen neuen Termin zu vereinbaren. Beim Spritzen gibt «Sissi», so heisst die Lagottodame, ihrem Namen zwar alle Ehre und will sich davor drücken. Beim Guetzli danach steht sie aber zuvorderst und hat das Ganze wohl schon wieder vergessen, bis wir sie dann nach ca. 2 Monaten wieder sehen, wenn die Beschwerden zunehmen.

Übrigens, auch bei Katzen gibt es ein entsprechendes Präparat. Da Katzen ihre Schmerzen aber besser zu verstecken wissen, wird dies von Besitzern weniger bemerkt. Dazu kommt, dass die Katzen auch sehr gut auf die altbewährten Medikamente ansprechen, wodurch die teure neue Therapieform weniger oft zum Zug kommt.

Autor: Dr. med. vet. Patrick Curschellas
Kleintierpraxis Dr. S. Küng AG, 6215 Beromünster
www.kleintierpraxiskueng.ch
Bildnachweis: Cemmerton auf Pixabay

Neues von der Volkshochschule Wynental

Der Winter ist nun definitiv eingeleitet. Wir starten mit vollem Elan in das neue Jahr. Um die kalten Wintertage zu verkürzen, wartet unser Programm mit spannenden Highlights auf. Ob heimeliges Arbeiten mit Schnur oder feine Düfte, die uns wärmen, es ist sicher für alle etwas dabei. Mit den Lesungen von Blanca Imboden und Marcel Huwyler stehen zwei besondere literarische Highlights an.

Unter Bären – eine spannende Live-Reportage

Donnerstag, 18. Januar 2024, 19 Uhr
Aula Schule Breite Reinach, Kosten CHF 25.–
Es wird um eine Anmeldung gebeten. Spontanbesuche möglich.

Bäume schneiden (Zusatzkurs)

Samstag, 20. Januar 2024, 10 – 17 Uhr
Trolerhof Menziken, Kosten CHF 110.–
Anmeldung bis 6. Januar 2024



Makramee, eine alte Technik neu entdeckt (Zusatzkurs)

Samstag, 20. Januar 2024, 9 – 12 Uhr
Menzoschulhaus Menziken, Kosten: CHF 85.–
Anmeldung bis 9. Januar 2024

Duftapotheke – sanfte Helfer für den Alltag

Montag, 12. Februar 2024, 19 – 22 Uhr
Menzoschulhaus Menziken, Kosten: CHF 65.–
Anmeldung bis 26. Januar 2024

Dinner – Lesung mit Blanca Imboden

Samstag, 17. Februar 2024, 18 Uhr
Rest. Züribeck Reinach, Kosten: CHF 90.– inkl. Dreigang-Menü
Anmeldung bis 27. Januar 2024



Lesung mit Marcel Huwyler

Donnerstag, 29. Februar 2024, 19.30 Uhr
Aula Breiteschulhaus Reinach, Kosten: CHF 20.–



Besuch Stiftsbezirk St. Gallen

Sonntag, 3. März 2024, 7.45 Uhr
Treffpunkt beim Bahnhof Menziken, Kosten: 115.–

Fake-News oder Fakt – die schwierige Suche nach Wahrheit gestern und heute

Dienstag, 14. März 2024, 19.30 Uhr
Aula Breiteschulhaus Reinach, Kosten: 20.–

Wasseradern? Wasseradern sind Störzonen und können krank machen

Donnerstag, 21. März 2024, 19.30 Uhr
Aula Breiteschulhaus Reinach, Kosten: 20.–

Informationen, Auskünfte und weitere Kurse finden Sie unter:

Website: www.vhs-wynental.ch
E-Mail: wynental@vhsag.ch

Knechtli + Sager
Biogemüse

Saisonal Lüpauer Bio-Frischgemüse

- Verkauf ab Hof Leutwil: Freitagmorgen
- Markt Lenzburg: Dienstagmorgen
- Markt Aarau: Samstagmorgen

Dürrenäscherstrasse 13, 5725 Leutwil
Telefon 062 777 29 80



Knörr AG
Sanitär Heizung
Teufenthal

5723 Teufenthal Tel. 062 776 12 22
www.knoerr-ag.ch



Grand-Hotel-Barré

TURNERABENDE LEUTWIL
2024

Freie Zimmer am 19. / 20. Januar 2024

Check-in ab 18.30 Uhr

inkl. Unterhaltung um 20.15 Uhr

Nachmittagsvorstellung am 20. Januar, 13.30 Uhr

Gloss &
Bühnenlicht
Bühnenmusik

grafsanitär

MS Sports



Daniel Hächler mit seinem Schokolade-Panettone, welcher die acht Fachjuroren im Rahmen der Qualifikation überzeugt hatte.

Daniel Hächler hat sich für Panettone-WM qualifiziert

Die Freude ist gross und Lohn jahrelanger Entwicklungsarbeit und Tüftelei: Der Seenger Bäckermeister Daniel Hächler hat sich als einer von vier Schweizern für die Panettone-Weltmeisterschaft 2024 in Mailand, den Coppa del Mondo del Panettone, qualifiziert. Ein Ritterschlag.

(tmo.) – Sie sieht aus wie eine Hutschachtel, die allerdings einen essbaren und leckeren Inhalt freigibt. Der Panettone aus der Backstube Hächler in Seengen mundet sensationell und hat mit seiner luftigen Textur und den aromatischen kandierten Früchten oder den gehackten Schokoladestücken einen perfekten Auftritt auf jedem winterlichen Dessertbuffet. In Italien gehört er unter der backenden Zunft zu einem Nationalheiligtum. Dass aber auch im Ausland und namentlich in unseren Breitengraden himmlische Panettoni produziert werden, beweist der Seenger Bäckermeister Daniel Hächler schon seit Jahren. 2009 habe er den ersten Panettone produziert, der aber noch nicht seinen Vorstellungen entsprach und seither stetig verbessert wird, wie er erzählt. Ein Erfolgsfaktor ist die Mutterhefe, die Daniel Hächler selber ansetzt. Sie bildet das Ausgangsmaterial für den Vorteig. «Die Mutterhefe muss fit sein, damit das Endprodukt von Erfolg gekrönt ist», wie er sagt. Das heisst, dass sie zum Beispiel einen ganz bestimmten pH-Wert aufweisen muss, bevor sie für den Vorteig

verwendet wird. Über Erfolg und Misserfolg entscheidet aber auch die Qualität der Zutaten. Und da geht Daniel Hächler keine Kompromisse ein. Beim traditionellen Panettone sind es die kandierten Früchte, beim Schokolade-Panettone ist es die unregelmässig gehackte Couverture, welche dem Teig zugefügt wird. Zusammen mit einer Ganache (Crème aus Rahm und flüssiger Schokolade) wird die Feuchtigkeit des Teiges ebenfalls positiv beeinflusst. Vor rund sechs Jahren hat er den Schokolade-Panettone in das Verkaufssortiment aufgenommen, da nicht alle Kunden die kandierten Früchte lieben. Dieser Panettone hat auch die achtköpfige Jury in der Zürcher «Carma Chocolate Academy» überzeugt. Überzeugen will Daniel Hächler auch die WM-Jury in Mailand. Von der Qualität der italienischen Konkurrenz hat er sich im letzten Sommer vor Ort bereits ein Bild gemacht. Natürliche erhoffe er sich ein gutes Ergebnis. Ebenso wichtig sei ihm aber auch der Austausch unter den internationalen Berufskollegen. Seine WM-Teilnahme sieht er zudem als Wertschätzung für den Panettone.

Asana Spital Menziken erhält Qualitäts-Zertifikat

Das Asana Spital Menziken wurde von der renommierten Zertifizierungsstelle SanaCERT Suisse bereits zum vierten Mal in Folge mit Bestnoten ausgezeichnet. Die Zertifizierung würdigt die herausragende Qualität seiner Dienstleistungen sowohl im Akutspital als auch im Pflegeheim.

(Eing.) – Das Zertifikat wurde nach einem anspruchsvollen 2-tägigen Audit verliehen, bei welchem das Asana Spital Menziken hervorragende 30 Punkte erreichte. Diese Zertifizierung bezieht sich nicht nur auf medizinische und pflegerische Aspekte, sondern umfasst sämtliche Dienstleistungen im gesamten Spektrum der Einrichtung – von Rettungsdienst und Notfall bis hin zu Küche, Hauswirtschaft oder technischem Dienst.

Im Audit überprüft werden dabei sowohl die Einhaltung und aktive Anwendung der Qualitätsstandards sowie die kontinuierliche Verbesserung der Dienstleistungen und Prozesse. Also, ob die Prozesse und Richtlinien auch gelebt und in der täglichen Arbeit angewendet werden.

«Mir läbed Nöchi» – dieses Motto ist der tägliche Ansporn für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Belegärztinnen und Belegärzte am Asana Spital Menziken. Die Qualität der erbrachten Leistungen ist der direkte Massstab für ihre hingebungsvolle Arbeit zugunsten der Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner.

Diese externe Bestätigung eines funktionierenden Qualitätsmanagements ist eine Vorgabe des Kantons Aargau und sichert der Asana Gruppe AG (mit seinen Spitälern in Leuggern und Menziken) auf kantonaler Ebene den Verbleib auf der Spitalliste.

Das Audit erfolgt gemäss den strengen Vorgaben der schweizerischen Branchenstandards für das Gesundheitswesen. Die Kriterien für diese Zertifizierung, welche höchste Ansprüche an die Einrichtungen stellt, wurden durch Fachspezialisten formuliert.

SanaCERT Suisse, eine ISO-zertifizierte, unabhängige Zertifizierungsstelle, führt die Prüfung gemäss ISO-zertifizierten Verfahren durch. Diese erfolgt im Rahmen eines zweitägigen Audits vor Ort durch Experten aus anderen Spitälern und Pflegeheimen.

Durch diese erneute Zertifizierung festigt das Asana Spital Menziken seine Position als führendes Gesundheitszentrum der Region AargauSüd und unterstreicht seine Bedeutung als bedarfsgerechter und qualitativ hochwertiger Anbieter in der Gesundheitsversorgung.

Das Asana Spital Menziken

Das Asana Spital Menziken stellt als regionales Gesundheitszentrum mit rund 80 Betten im Akutspital und Pflegeheim die medizinische Grundversorgung der Region aargauSüd sicher. Rund 300 Personen arbeiten im Asana Spital Menziken. Gleichzeitig ist das Regionalspital ein wichtiger Ausbildungsbetrieb und trägt damit dazu bei, den Nachwuchs in den im Spital beschäftigten Berufsbildern sicherzustellen und zu fördern. www.spitalmenziken.ch

ImmoService Partner GmbH: Der Verkauf einer Immobilie im Alter ist mit vielen Emotionen verbunden

Mit Erfahrung, einer seriösen Verkehrswertschätzung und einem grossen Netzwerk ist das Team der ImmoService Partner GmbH Ihr Ansprechpartner für den Verkauf einer Immobilie im Alter. «Der Verkauf des langjährigen Daheims ist mit vielen Emotionen verbunden», weiss Frank Kessler, «daher stellen wir uns gerne in den Dienst der Verkaufenden bis hin zur Schlüsselübergabe.»



Bild: Franz Bachinger auf pixabay

(pte) – Wer im fortgeschrittenen Alter sein Eigenheim verkaufen möchte, ist oftmals unsicher, wie er es angehen soll. Die Gründe für die Veränderung sind vielfältig. Von keinen oder nicht an der Immobilie interessierten Nachkommen bis hin zu den benötigten Finanzmitteln für den Umzug in eine altersgerechte Wohnung oder in ein Pflegeheim reicht die Bandbreite. Das Team der ImmoService Partner GmbH kennt die Herausforderungen und die Emotionen beim Verkauf einer Immobilie im Alter. «Wir stellen uns gerne in den Dienst der Verkäuferschaft und begleiten das Projekt vom Erstgespräch bis hin zur Schlüsselübergabe», erklärt Frank Kessler. «Dabei gehen wir stets

einen Schritt weiter und nehmen unserer Kundschaft auch das korrekte Ausfüllen aller Formulare ab. Das kann viel Geld einsparen», ergänzt Frank Kessler. Die Immobilienfachleute raten, die Hemmschwelle zu überwinden und ein unverbindliches Beratergespräch zu suchen. «Unser Honorar wird erst nach dem Verkauf und der notariellen Beglaubigung fällig», stellt Andreas Bräm klar. Rund zwei Drittel der Verkaufsmandate erhält die ImmoService Partner GmbH aus Weiterempfehlungen – ein Leistungsausweis, der sich sehen lassen kann. Übrigens: Im Seetal ist Frank Kessler durch seinen Wohnsitz in Tennwil bestens verwurzelt und hat dabei ein Netzwerk im ganzen Kanton Aargau.



Frank Kessler



Andreas Bräm



Elena Bräm



Matthias Hunger



Marion Schärer



Fünfmal erfolgreich: Christina und Thomas Lindenmann dürfen sich über ihre mit Golddiplomen ausgezeichneten 23er-Weine freuen.



Premiere für prämierte Weine und Seenger Treberwurst

Die Weine aus dem Weingut Lindenmann Seengen sind genauso beliebt und ein Genuss, wie die Treberwürste, welche man im Dezember im Rahmen der Weindegustation bei den Lindenmanns im Oberdorf jeweils geniessen kann. Premiere feierten bei der jüngsten Degustation neben fünf prämierten 23er-Weine auch die echte, in der Rebstock-Metzgerei produzierte Seenger Treberwurst.

(tmo.) – Wie beliebt die Weindegustation mit Treberwurstessen ist, zeigte sich bereits im Vorfeld. Der Donnerstag und Freitag waren ausgebucht, ehe die ersten Korke knallten und die ersten Treberwürste aus dem Dampf gefischt wurden. «Wir wurden mit Reservationen richtiggehend überhäuft», wie Christina und Thomas Lindenmann sagten. Sie konnten die Weinliebhaber neben dem ganzen Weinsortiment speziell mit fünf edlen Tropfen empfangen, welche im Rahmen des Weinwettbewerbs «Goldener Aargauer Weingenuss 2023» mit Golddiplomen ausgezeichnet wurden. Aus insgesamt 151 von Aargauer Weinproduzenten eingereichten

Weinen fanden auch der Rosé, der Merlot Bianco, der Muscat, der Johanniter und der Merlot aus dem Weingut Lindenmann Gefallen bei der zwanzigköpfigen Jury. Viele Komplimente erhielten anlässlich der Weindegustation im Seenger Oberdorf auch die Treberwürste, welche in enger Zusammenarbeit mit dem Weingut Lindenmann in der Rebstock-Metzgerei produziert wurden. Es seien einige Anläufe nötig gewesen, bis die gewünschte Konsistenz und Textur erreicht wurde. Die Bemühungen haben sich aber gelohnt: Herausgekommen ist eine Treberwurst, welche sich von der typischen Wurst aus der Westschweiz nicht unterscheiden lässt.



Gemeinsam in die Zukunft

Das Traditionshaus Urs Zuber AG wurde per 1. Januar 2024 in die Drucksachenexpress AG integriert. Beide Druckereien aus der Region Wynental stärken somit ihren Kernbereich der Marketing- und Drucksachenproduktion am Standort Gontenschwil und gehen gemeinsam als Drucksachenexpress AG in die Zukunft.



Die Geschäftsleitung der Drucksachenexpress AG: Yves Gautschy, Peter Samuel Senften, Tamara Senften und Sascha Sollberger.

(Eing.) – Yves Gautschy wird neuer Verkaufsleiter der Drucksachenexpress AG, welche in Zukunft sämtliche Bereiche von Klein- bis Grossauflagen im Standard- und Premiumdrucksachensegment anbietet. Die schon seit Jahren bestehenden Synergien können so zum Vorteil der Kunden noch gezielter umgesetzt werden. Das neue Mitglied der Geschäftsleitung, Yves Gautschy, absolvierte in der Drucksachenexpress AG bereits seine Lehre als Drucktechnologe, kennt den Betrieb bestens und pflegt mit der Inhaberfamilie Senften schon seit Jahren ein sehr freundschaftliches Verhältnis. Der Produktionsstandort in Reinach blieb bis am 31. Dezember 2023 bestehen und die Urs Zuber

AG produzierte in gewohnter Qualität weiter. Per 1. Januar 2024 wird die Betreuung aller Kunden/-innen nahtlos durch die Drucksachenexpress AG am Produktionsstandort in Gontenschwil übernommen.

An dieser Stelle bedanken wir uns auch bei Werner Gautschy sowie Bernhard Zuber, welche das Familienunternehmen Urs Zuber AG die letzten Jahre zusammen mit der Unterstützung von Yves Gautschy erfolgreich geleitet haben. Sie gehen nun nach vielen Jahren in der grafischen Branche neue Wege.



Vertragsunterzeichnung mit Daniel Schaffhauser, Res Mäder und Marc Bolliger (v.l.). Rechts: Vertreter des Schwingfest-OK.

Königssponsor für Kantonschwingfest Menziken 2025

Das Aargauer Kantonschwingfest vom 20. bis 22. Juni 2025 in Menziken wirft seine Schatten voraus. Gespräche mit möglichen Sponsoring-Partnern, welchen den Grossanlass finanziell unterstützen, laufen auf Hochtouren. Vor Weihnachten konnte der Vertrag mit dem Getränkeunternehmen Felschlösschen als Königssponsor unter Dach und Fach gebracht werden.

(tmo.) – Dass sportliche Veranstaltungen dieser Grössenordnung ohne Sponsoring-Partner finanziell nicht gestemmt werden können, ist kein Geheimnis. Freude herrscht deshalb beim OK des Aargauer Kantonschwingfestes von 2025 in Menziken, dass ein wichtiger Vertrag unter Dach und Fach gebracht werden konnte. Felschlösschen unterstützt den Hosenlupf im Oberwymental als Königssponsor und setzt damit ein weiteres starkes Zeichen für den Schwingsport und ein Stück Schweizer Tradition. So, wie der Schwingsport zu einer Schweizer Tradition zählt, gehört auch Felschlösschen mit Hauptsitz in Rheinfelden seit 1876 zu einem Stück Schweizer Brautradition. Ein Sponsoring-Partner, der also perfekt zu einem Schwingfest wie dem Aargauer Kantonalen in Menziken passt. Kurz vor Weihnachten reisten Vertreter des OKs nach Rheinfelden, wo die Unterschriften unter den Königsvertrag gesetzt wurden. Empfangen wurde die Oberwymentaler Delegation im beliebtesten Schloss der Schweiz von

Daniel Schaffhauser (Verkaufsleiter Zentralschweiz) und von Marc Bolliger (Sales Manager). «Wir freuen uns auf ein erfolgreiches Fest und die Zusammenarbeit mit dem gut aufgestellten OK», wie Daniel Schaffhauser sagte. Im Vorfeld der Vertragsunterzeichnung ging es auf eine spannende Reise durch die Rheinfelder Bierwelt, die ihren Anfang bei den beiden Gründern und Pionieren Theophil Roniger und Matthias Wüthrich – dem Brauer und dem Bauer – hatte. Das Degustieren der Biervielfalt rundete den Besuch in Rheinfelden ab.



Setzt in ihrem Coiffeursalon auf Nachhaltigkeit: Edith Kaspar mit Schnitthaaren für die Wiederverwertung und an der Refill-Bar.

Coiffeur Punkt setzt mit Haaren auf Nachhaltigkeit

Im Sammeln und Rezyklieren verschiedenster Materialien gehört die Schweiz zur Weltspitze. Es gibt fast nichts, was bei uns nicht einer Wiederverwertung zugeführt werden kann. Die Liste ist entsprechend lang. Auch Haare, wie sie im Coiffeursalon Punkt in Gränichen anfallen, gehören dazu.

(tmo.) – Richtig gelesen: Haarrecycling gibt es tatsächlich. Eine gute und sinnvolle Sache, wie auch Edith Kaspar, Inhaberin von Coiffeur Punkt an der Mitteldorfstrasse 35 in Gränichen, findet. Seit 2021 macht sie bei diesem nachhaltigen Projekt mit. «Haare haben die Fähigkeit, das Fett der Kopfhaut aufzusaugen», sagt Edith Kaspar. Dies macht man sich im Ausland zum Beispiel bei Ölkatastrophen zunutze. Die in gebrauchte Orthopädiestrümpfen abgefüllten Haare werden zu Schläuchen verarbeitet und kommen dann als Ölsperren zum Einsatz. Bei uns in der Schweiz werden die Schnitthaare zu Absorbermatten verarbeitet. Diese verhindern, dass ausgelaufenes Öl oder andere gefährliche Substanzen ins Grundwasser gelangen. Hinter diesem Projekt stehen Récup'Hair als Recycling-Abholdienst für Coiffeursalons und die Barec Groupe aus Ecublens VD als einer der grössten Recyclingspezialisten der Schweiz. «Einmal im Monat werden die Haare bei uns abgeholt», sagt Edith Kaspar. Mitgenommen werden dann auch die verschiedenen

Kartonverpackungen, Shampooflaschen, Plastik- und Alutuben, PET, Mèche-Papierfolien etc., welche im Keller des Coiffeursalons in mit Plastiksäcken ausgestaffierten Pappboxen fein säuberlich gesammelt werden. Nachhaltigkeit und die Reduzierung des ökologischen Fussabdrucks geht bei Coiffeur Punkt aber über das Sammeln der Schnitthaare hinaus. Verminderung des Plastikmülls heisst das Zauberwort. An der Refill-Bar können «Authentic Beauty»-Produkte wie Shampoo und Conditioner in spezielle Flaschen, welche aus 90 Prozent rezykliertem Kunststoff bestehen, nachgefüllt werden.





BROCKENSTUBE CHROSIHUS BEINWIL AM SEE



Durchstöbern Sie die Regale und geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre im Chrosihus.

No guet zom bruuche, wertvoll, alt – mach ede Brocki z'Böju halt

Fr. 12. Januar	17.30 – 20.00 Uhr	Fr. 12. Juli	17.30 – 20.00 Uhr
Sa. 27. Januar	09.00 – 12.00 Uhr	Sa. 27. Juli	09.00 – 12.00 Uhr
Fr. 09. Februar	17.30 – 20.00 Uhr	Fr. 09. August	17.30 – 20.00 Uhr
Sa. 24. Februar	09.00 – 12.00 Uhr	Sa. 31. August	09.00 – 12.00 Uhr
Fr. 08. März	17.30 – 20.00 Uhr	Fr. 13. September	17.30 – 20.00 Uhr
Sa. 30. März	09.00 – 12.00 Uhr	Sa. 28. September	09.00 – 12.00 Uhr
Fr. 12. April	17.30 – 20.00 Uhr	Fr. 11. Oktober	17.30 – 20.00 Uhr
Sa. 27. April	09.00 – 12.00 Uhr	Sa. 26. Oktober	09.00 – 12.00 Uhr
Fr. 10. Mai	17.30 – 20.00 Uhr	Fr. 08. November	17.30 – 20.00 Uhr
Sa. 25. Mai	09.00 – 12.00 Uhr	Sa. 30. November	09.00 – 12.00 Uhr
Fr. 14. Juni	17.30 – 20.00 Uhr	Sa. 07. Dezember	Christchindlimärt
Sa. 29. Juni	Jubiläumsfest 10.00 – 14.00 Uhr	Sa. 07. Dezember	15.00 – 20.30 Uhr
		Fr. 13. Dezember	17.30 – 20.00 Uhr
		Sa. 28. Dezember	09.00 – 12.00 Uhr

Warenannahme während den Öffnungszeiten oder nach Vereinbarung.
062 771 62 26 oder <https://chrosihus.jimdofree.com>