

Frick | Laufenburg 2020

Weihnachtsmagazin





PETER HALLER
Rechnen Sie mit uns



Sparsam mit unserem Weihnachtsbaum
und Ihren Finanzen.

Peter Haller Treuhand AG
www.peterhaller.ch



«Die besondere Weihnachtsatmosphäre»

Frick und Laufenburg im Adventskleid

Ein heimtückisches Virus hat unser normales Leben in diesem Jahr ziemlich durcheinandergebracht. Zur Gesundheit Sorge tragen und auf die Mitmenschen Rücksicht nehmen sind Verhaltensweisen, welche auf einmal einen grossen Stellenwert erhalten haben. Weil jedoch viele Anlässe abgesagt werden mussten, hat das Zwischenmenschliche in den vergangenen Monaten arg gelitten. Auch die Grossanlässe zur Adventszeit wie beispielsweise der Weihnachtsmarkt in Frick und der grenzüberschreitende Weihnachtsmarkt in beiden Laufenburg können dieses Jahr nicht durchgeführt werden.

*«Wir laden Sie ein,
Frick und Laufenburg
während der Adventszeit
speziell zu geniessen»*

Doch gerade Weihnachten kann uns hier eine Chance eröffnen. Es sind in dieser besinnlichen Zeit ja nicht in erster Linie die Grossanlässe, welche uns berühren, sondern die wertvollen, menschlichen Begegnungen. Es sind nicht die Scheinwerfer eines Fussballstadions, die uns in dieser Zeit beeindruckt, sondern eher die vielen kleinen Lichter eines Weihnachtsbaumes, die schön dekorierten Schaufenster und Geschäfte oder eine stimmungsvolle Adventsbeleuchtung. Wir laden Sie ein, Frick und Laufenburg während der Adventszeit speziell zu geniessen. Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich verwöhnen, nehmen Sie sich Zeit zum Flanieren, «Lädele» und zum Geniessen. Die Geschäfte haben sich Besonderes einfal-

len lassen. So wird in Frick sogar ein Advents-Abendverkauf stattfinden. Auch die Restaurants sind bestens organisiert und freuen sich auf Ihren Besuch. Und für alle, die in dieser Zeit gerne zuhause backen und kochen, finden Sie in diesem Weihnachtsmagazin auserwählte Rezepte von Fricktaler Koch- und Backspezialistinnen und -spezialisten.

Nutzen Sie also die Zeit gerade jetzt für schöne und magische Momente und erleben Sie den «Zauber» der Advents- und Weihnachtszeit.

Walter Herzog

LUIELEI
für mode und mehr...
Hauptstrasse 66, 5070 Frick

ONLINE-SHOP: WWW.BOUTIQUE-LUIELEI.CH

HotSpring
Whirlpools-Spas

Winter Wellness pur

Den Winter geniessen
Wir erfüllen den Traum Ihrer persönlichen Wellness-Oase

Exklusive Winterpreise
Profitieren Sie jetzt

Baslerstrasse 14
5080 Laufenburg
Telefon 062 874 00 84
info@leuenberger-ag.ch
www.leuenberger-ag.ch

LEUENBERGER AG
Whirlpool- & Pflanzenwelt

Was erwartet Sie in Frick und Laufenburg?

Donnerstag, 26. November 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Freitag, 27. November 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Samstag, 28. November 2020
Frick
Herbstblues mit Kulinarik-Bistro, MECK Kulturhaus, Geissgasse 17. 18.30 Uhr

Laufenburg
Öffentliche Altstadt Nachtführung, mit Geschichten und Sagen aus längst vergangener Zeit, Altstadt. 20.00 – 21.30 Uhr
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr
Laufenburg
Öffentliche Altstadt Nachtführung, mit Geschichten und Sagen aus längst vergangener Zeit, Altstadt. 18.00 – 19.30 Uhr

Freitag, 4. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr
Laufenburg
Benatzky-Fieber, Eine Hommage an Ralph Benatzky, kultSCHÜÜR, Hinterer Wasen 48. 20.00 – 23.00 Uhr

Samstag, 5. Dezember 2020
Frick
Advents Abend-Verkauf Bis 20.00 Uhr

Samstag, 5. Dezember 2020
Frick
Nina Theater «AirBnB», MECK Kulturhaus, Geissgasse 17 20.30 Uhr
Frick
Wotsch wüsse wär i bii..., hanspeter-mueller-drossaart & lajalousie.ch/cabriolas, Kornhauskeller, Hauptstrasse 31. 20.15 – 22.00 Uhr
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr

Sonntag, 6. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr

Mittwoch, 9. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Donnerstag, 10. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Freitag, 11. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Samstag, 12. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr
Laufenburg
Öffentliche Führung Sprachpanorama, Museumsführung. Sprachen der Welt, Dialekte. Untere Wasengasse 102. 13.00 – 15.00 Uhr

Sonntag, 13. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr

Mittwoch, 16. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Donnerstag, 17. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Freitag, 18. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Samstag 19. Dezember 2020
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr

Sonntag, 20. Dezember 2020
Frick
Komik, Jonglagen, Zauberei, Akrobatik, Gilbert & Oleg, «Illusion oder Wirklichkeit», Kornhauskeller, Hauptstrasse 31. 17.00 Uhr – 18.30 Uhr

Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr
Laufenburg
Kuratorenführung zur Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 15.00 Uhr

Mittwoch, 6. Januar 2021
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Donnerstag, 7. Januar 2021
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Freitag, 8. Januar 2021
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 11.00 – 16.00 Uhr

Samstag, 9. Januar 2021
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr

Frick
Fidibus erzählt das fantastische Märchen «de Froschkönig»!, Aula OS, Märchentheater Fidibus 14.00 – 15.15 Uhr

Sonntag, 10. Januar 2021
Laufenburg
Ausstellung, Wunderkammer – Souvenir – auf Reisen mit Carl Walter Liner, Schimelrych 12. 14.00 – 17.00 Uhr

Samstag, 23. Januar 2021
Frick
Theater Marie «Animeo&Humana», MECK Kulturhaus, Geissgasse 17 20.30 Uhr

Freitag, 29. Januar 2021
Frick
Konzert, Ueli Schmezer's Matter live Kornhauskeller, Hauptstr. 31 20.15 – 22.00 Uhr

Die Termine können wegen den besonderen Umständen (COVID) ändern. Bitte auf der jeweiligen Webseite nachschauen.

euronics
Multimedia Fricktal

Für Ihr bestes Zuhause der Welt!
Wir machen Ihr Zuhause zu Ihrem Lieblingsort.

TV, TV Möbel, HiFi, Computer, Smartphone, Sat, Partner, Sunrise, upc, QUICKLINE, swisscom, Netzwerk, Heimberatungen, Reparaturen, Installationen, Mobile Reparaturen, Schulungen, Partner, DHL SERVICEPOINT

Multimedia Fricktal GmbH
Hauptstrasse 34
5070 Frick

T 062 559 45 50
mail@multimedia-fricktal.ch
www.multimedia-fricktal.ch



Adventszeit in Frick

Ein Besuch in Frick ist gerade in der Adventszeit ein besonderes Erlebnis. Sei es beim Einkaufen oder bei einer Einkuhr in ein Café oder Restaurant an der weihnachtlich beleuchteten Hauptstrasse oder beim Besuch eines Konzerts, einer Lesung oder eines Kabarets im vielfältigen kulturellen Angebot. Der beliebte Weihnachtsmarkt findet leider in diesem Jahr aufgrund des Coronavirus nicht statt. Für Entspannung vom vorweihnachtlichen Trubel sorgt ein Besuch eines Warmbadetages im Vitamare Freizeitzentrum oder in der Sauna. www.frick.ch

Der Gemeinderat wünscht sowohl den Fricker Einwohnerinnen und Einwohnern als auch allen Besuchern aus nah und fern eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit. Herzlich willkommen in Frick.

Ihr Event

Das Sauriermuseum Frick zeigt einmalige Originalknochen von Plateosauriern. Der erste, neu benannte Raubdinosaurier mit Resten seiner letzten Mahlzeit und die erste Triassische Schildkröte der Schweiz sind weitere Highlights. Alle Funde stammen aus einer Tongrube in Frick, eine der bedeutendsten Dinosaurierfundstellen Europas.

Auf der Galerie sind Meeresfossilien aus der frühen Jurazeit ausgestellt, v.a. Ammoniten, Belemniten und Muscheln. Ein Dinolehrpfad bietet kleinen und grossen Dinofans Informationen zur Erdgeschichte und zu den Dinosauriern. Er führt vom Sauriermuseum in Richtung Tongrube. Am Ende befindet sich der frei zugängliche Klopffplatz, wo selber nach Fossilien gesucht werden darf.

Erfahren Sie viel Spannendes über die Vergangenheit vor 200 Millionen Jahren auf einer individuellen Führung! Und falls Sie Ihren Besuch bei den Dinosauriern mit einer feinen Pizza abrunden wollen, dann haben wir mit «Event mit Biss» ein passendes Angebot. Genaue Angaben finden Sie auf der Webseite der Gemeinde Frick. (www.frick.ch, Telefon 062 865 28 00)

- Einziges vollständiges Plateosaurierskelett
- Raubdinosaurier
- Notatesseraeraptor frickensis
- Älteste Schildkröte der Schweiz
- Dinosaurier-Lehrpfad
- Klopffplatz – selber Fossilien finden
- Kindergeburtstag

Event mit Biss



Vitamare Freizeitzentrum

Der Winter steht vor der Tür und die Tage werden kälter und ungemütlicher.

Warmbadetage

Ab 31. Oktober starten wieder die beliebten Warmbadetage im Vitamare Freizeitzentrum Frick. An jedem Wochenende bis Ende Februar, wird das Wasser auf 31°C erwärmt. Dies lädt zu entspanntem und wohliger Badevergnügen für Gross und Klein ein.

Privat-Sauna/Dampfbad

Wie schön ist es, sich mit seiner Familie oder Kollegen etwas zu erholen in der Vitamare Privat-Sauna/Dampfbad. Jeden Samstag kann die kleine Sauna von 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr für jeweils zwei Stunden à 50 CHF gemietet werden (für bis 4 Personen). Reservationen an der Kasse bis am Vorabend 21.00 Uhr

Weitere Informationen an der Kasse. Telefon 062 865 88 88 / www.vitamare.ch

Das ganze Vitamare Team freut sich auf Ihren Besuch.



Kornhauskeller

Sich selber oder einem lieben Menschen Konzertkarten schenken, kommt immer gut an. Ob alleine, zu zweit oder... im stimmigen Fricker Kornhauskeller sind Sie herzlich willkommen.

Das Kornhauskeller Schutzkonzept «Abstand halten, Hygienemassnahmen und Contact Tracing» hat sich bewährt und wird bis auf Weiteres beibehalten.

Hanspeter Müller-Drossaart & «cabriolas» Wotsch wüsse wär i bii...

Klingende Reise durch Schweizer Landschaften
Samstag, 5. Dezember 2020, 20.15 Uhr

Vorweihnachtliche Soirée mit dem Schweizer Schauspieler Hanspeter Müller-Drossaart und dem Aargauer Duo «cabriolas», Sabine und Sven Bachmann-Frey – Akkordeon und Klarinette. Besinnlich-heitere Texte aus der vielfältigen Schweizer Dialekt-Literatur und altbekannte helvetische Volksweisen. Eine Co-Produktion von Kultur Frick und der Buchhandlung Letra.

Tickets zu Fr. 20.– (Fr. 10.– Schüler/Studierende) gibt es in der Buchhandlung Letra sowie online www.kulturfrick.ch und ab 19.30 Uhr an der Abendkasse.

Gilbert & Oleg – «Illusion oder Wirklichkeit?»

Philosophische Eintagsfliegen
Sonntag, 20. Dezember 2020, 17.00 Uhr

«Heute hier, morgen dort, sind kaum da, schon wieder fort...» deshalb Gilbert & Oleg mit ihrem Feuerwerk von Zauberei, Komik, Musik & Poesie nicht verpassen. «Humor und Magie zieht sich wie ein roter Faden durch unser Stück und ist uns und unserem Publikum liebster Begleiter». Hereinspaziert & Bienvenue – Erwachsene und Kinder ab 7 Jahre.

Tickets zu Fr. 30.– (Fr. 15.– Schüler/Studierende) gibt es in der Buchhandlung Letra sowie online www.kulturfrick.ch und ab 16.15 Uhr an der Abendkasse.

Ueli Schmetzer's Matter live

Ueli Schmetzer – Gesang, Nick Perrin Flamenco Gitarre, Michel Poffet – Kontrabass
Freitag, 29. Januar 2021, 20.15 Uhr

Seit 2016 ist die Ueli Schmetzer's Matter live in neuer Formation mit dem Flamenco Gitarristen Nick Perrin und dem Kontrabassisten Michel Poffet unterwegs. Die Band überrascht mit vielen neuen Interpretationen. Mani Matters Texte bleiben unberührt. «Macht weiter so, es würde Mani Matter gefallen...» eine Publikumsreaktion.

Tickets zu Fr. 30.– (Fr. 15.–Schüler/Studierende) gibt es in der Buchhandlung Letra sowie online www.kulturfrick.ch und ab 19.30 Uhr an der Abendkasse.



Das Theaterprogramm im MECK Kulturhaus

Nina Theater «AirBnB»
Samstag, 5. Dezember 2020

«AirBnB» ist ein geballtes Stück Leben, das mit schnellen Dialogen, überraschenden Wendungen und viel Humor der heutigen Gesellschaft einen Spiegel vorhält.

Bar ab 19.00 Uhr, Event um 20.30 Uhr
Eintritt Fr. 35.– / 25.–

Theater Marie «Animeo&Humania»
Samstag, 23. Januar 2021

Der Live-Moment des Theaterabends begibt sich in einen Flirt mit dem Animationsfilm.

Bar ab 19.00 Uhr, Event um 20.30 Uhr
Eintritt Fr. 35.– / 25.–

Suramira Vos «Ausbauchen» – Gewinnerin Jungsegler 2021
Samstag, 6. März 2021

Mit Blick für feine Details und starker Bildhaftigkeit zelebriert Suramira Vos in ihrem Solo die Sinnlichkeit der Sprache, verrückt die Sinne und spielt mit Konventionen.

Bar ab 19.00 Uhr, Event um 20.30 Uhr
Eintritt Fr. 30.– / 20.–

Das gesamte Veranstaltungsprogramm finden Sie unter www.meck.ch



fricks monti

fricks monti wurde 1960 eröffnet und wird seit 1992 von Martina Welti und Philipp Weiss geführt. Nebst dem Gastronomieteil mit Restaurant und Bar beherbergt fricks monti auch das einzige Kino im Fricktal. Ausgerüstet mit moderner Projektionstechnik bietet es angenehmen Sitzkomfort.

Der Kinosaal wird nicht nur für Filmvorführungen genutzt. Er ist auch Schauplatz von Konzerten, Lesungen, Vorträgen sowie Theater- und Kabarettveranstaltungen. Jährlich wiederkehrende Veranstaltungen sind das Fricktaler Blues Festival und die Theaterwochen mit dem Theaterverein Staffleggtal. Jeweils im Sommer findet auf dem Parkplatz von fricks monti das beliebte Open Air Kino statt.

Wo heute Kino und Kulturbühne, Restaurant und Bar unter einem Dach vereinigt sind, stand einst die 1821 erbaute Badstube, bis Ende des 19. Jahrhunderts als «Wasser-, Schweiss- und Soolbad» betrieben.

fricks monti, Kaistenbergstrasse 5, Frick
Reservationen Fon 062 871 04 44

Das aktuelle Programm findet man auf www.fricks-monti.ch



Herzlich willkommen
in Frick

DAS TEAM DER RÖMERGARAGE AG WÜNSCHT
**„FROHE WEIHNACHTEN
 UND GUTE FAHRT
 INS NEUE JAHR!“**



BETRIEBSFERIEN VOM
 21.12.2020 BIS 3.1.2021

Audi Service SKODA TOYOTA

Römergarage AG
 www.roemergarage.ch

Carrosserie & Spritzwerk

LACKIERCENTER FRICKTAL



Lackiercenter Fricktal – Alles was das Herz begehrt

Jimmy Qazim Buzhala | Geschäftsführer
 Tel. +41 79 177 06 06

Grossmattstrasse 20 | 4334 Sisseln AG
 info@lackiercenter-fricktal.ch
 www.lackiercenter-fricktal.ch

Text und Foto: Regula Laux

Im Gespräch mit den «Weihnachtsmarktmännern» von Frick und Laufenburg

Daniel Müller und René Leuenberger tragen seit vielen Jahren massgeblich zum Gelingen der beiden Weihnachtsmärkte in Frick und Laufenburg bei. In diesem Jahr mussten sie beide Märkte wegen Corona absagen, was ihnen extrem schwerfiel.

«Die Weihnachtsmärkte in Laufenburg und Frick sind legendär und jedes Jahr ein Erlebnis. Mit ihrer Stimmung bringen sie die BesucherInnen immer wieder zum Geniessen und zum Staunen», schwärmen Müller und Leuenberger. Zwischen 15000 und 20000 Menschen konnten jeweils an der grenzüberschreitenden Altstadtweihnacht in Laufenburg verbucht werden, nach Frick strömten in den vergangenen Jahren 8000 bis 10000 BesucherInnen pro Tag. Es habe sie richtig geschmerzt, die Märkte in diesem Jahr abzusagen, so Leuenberger und Müller. Doch man sei sich auch beim Gewerbe Region Frick-Laufenburg einig gewesen, dass man das Risiko für etwaige Ansteckungen nicht übernehmen könne. Zwar wäre eine Durchführung in Frick und im Schweizer Teil von Laufenburg unter Berücksichtigung der Schutzmassnahmen eventuell möglich gewesen, doch erstens habe man in Laufenburg den Markt nur grenzüberschreitend durchführen wollen und zweitens komme bei einem Weihnachtsmarktbesuch mit Abstandsregeln und Maskenpflicht wohl kaum die gewohnte weihnachtlich gemütliche Stimmung auf. «Dabei hatten wir gleich viele Anmeldungen von Marktfahrern wie im vergangenen Jahr», verrät Daniel Müller. Da man bis zum Schluss hoffte, die Märkte doch durchführen zu können, wurde das Anmeldeverfahren wie üblich durchgeführt. Die Marktfahrer hätten auf die Absage aber sehr verständnisvoll reagiert.

Und wie nutzen die beiden «Weihnachtsmarktmänner» die nun gewonnene Zeit? «Für uns und für Freunde», sind sich die beiden einig. «Ich habe so mehr Zeit, meine Frau Jutta zu unterstützen beim weihnachtlichen Dekorieren der Laufenburger Altstadt», erklärt Leuenberger. «Und eine Zigarre und ein Gin Tonic / Rum mehr werden wohl auch drinliegen», schmunzeln Daniel Müller und René Leuenberger.

«Die Weihnachtsmärkte in Laufenburg und Frick sind legendär»



Die Weihnachtsmarktmänner René Leuenberger und Daniel Müller.

Maier

Wir möchten Ihnen
 einfach nur danken
 für Ihre Kundentreue und Unterstützung



Laufenburg-Frick-Brugg-Zurzach-Möhlín-Aarau-Gretzenbach-Zeiningen-Leibstadt

www.beck-maier.ch

Haus am SCHLOSSBERG

café-holzofenbäckerei-konditorei-confiserie-catering-gästehaus-beckmobil



Zwei Länder – eine Stadt Laufenburg verbindet

Malerisch am Rande des Schwarzwaldes gelegen wird die mittelalterliche Doppelstadt Laufenburg auch liebevoll die «Perle am Hochrhein» genannt. Beidseits des Rheins gelegen, wegen Napoleon seit 1801 Grenzstadt und damit geteilte Stadt (D/CH) – entlegen und doch im Dreiländereck zentral angesiedelt – lassen sich Geschichte, Kultur und Natur auf kleinstem Raum gemeinsam erleben und geniessen: Sanft ansteigende Hügelketten des Schweizer Voralpenlands und den Schwarzwald im Rücken. Als ehemalige/r Fischerort und Salm Hochburg bietet Laufenburg eine Vielzahl von grenzüberschreitenden Kulturprojekten und gemeinsam gelebten Traditionen, insbesondere der Alemannischen Fasnacht.



Laufenburg im Winter

Laufenburg bietet mit seinen vielen Museen auch in der Winterzeit viel Spannendes. Ein Ausflug in die Kulturhauptstadt des Juraparks lohnt sich.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team von Tourist-Info
Laufenburg



Barbara Obrist



Melanie Friedli

Trotti Touren

Im Jahr 2020 wurden die Trotti-touren ab dem Cheisacher lanciert. Nach einer Turmbesichtigung, auf Wunsch mit einer geologischen Führung dazu, beginnt das rasante Abenteuer. Verschiedene Strecken lassen sich mit den modernen Trotti befahren. Die längste Tour dauert 75 Minuten – die kürzeste 25 Minuten. Jede Tour ist massgeschneidert und bietet verschiedene «Kulturstopps» an. Z.B. bei einer Vorführung in der Kulturwerk-Stadt Sulz, einer Weindegustation bei Büchli Weine, eine Pontonier-Fahrt auf dem Rhein, eine Brauereibesichtigung bei 3Bier, etc.

Die Touren können direkt im Tourist-Info in Laufenburg gebucht werden. 062 874 44 55 oder info@laufenburg-tourismus.ch. Eine Anfrage auf www.trottitours.ch ist ebenfalls möglich.



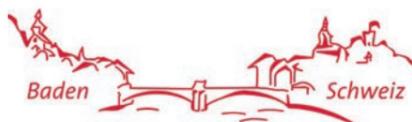
Stadtführungen

Die auf der Nordseite des Schlossbergs gelegene Schweizer Altstadt ist terrassenförmig angelegt. Zuoberst auf dem Schlossberg stehen die Überreste der Burg Laufenburg. Der einstige Stammsitz der Grafen von Habsburg-Laufenburg zerfiel während des Dreissigjährigen Krieges zu einer Ruine, nur der Burgfried ist erhalten geblieben. Die charmanten Altstadt Häuser mit ihren verwinkelten Gassen und so nah am Rhein sind heute eine bevorzugte Wohnlage. Buchen Sie eine Graf Hans Stadt(ver)führung und erfahren Sie Wissenswertes über die Sehenswürdigkeiten der wunderschönen Altstadt! Es werden viele verschiedene Themenführungen angeboten.

Für Informationen können Sie sich gerne an das Tourist-Info Laufenburg, 062 874 44 55 oder info@laufenburg-tourismus.ch wenden.



Zwei Länder – eine Stadt



Dorfmetzg Gebrüder Müllers feines Weideschweinfilet

Ein Rezept für die Feiertage



Markus und Urs Müller.

Weideschweinfilet mit Cognac-Paprika-Rahmsauce

Menge für 4 Personen
1 Weideschweinfilet (ca. 600 gr.)
2 Becher Vollrahm
10 Scheiben Frühstückspeck
50 ml Cognac
Paprikapulver, edelsüss, Salz, Pfeffer, etwas
Speisestärke, 2 EL Tomatenmark, 1 kleine
Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung
Arbeitszeit ca. 30 Minuten, Koch-/Backzeit ca.
35 Minuten, Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Lassen Sie das Schweinefilet vom Metzger
in 10 Medaillons schneiden. Kräftig mit Paprika-
pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Je ein Medaillon in eine Scheibe Speck wickeln
und in eine gebutterte Form legen. Im Backofen
(Ober-/Unterhitze) bei 220 Grad backen, nach
10 Min. klein gewürfelte Zwiebeln und den
gewürfelten Knoblauch zugeben und weitere
15 Min. garen.

Währenddessen Vollrahm mit Cognac, Tomaten-
mark, etwas Speisestärke, Paprikapulver, Salz und
Pfeffer mischen und über das Fleisch verteilen,
weitere 10 Min. backen lassen.

Dazu passen Reis, Spätzli oder Butternudeln.

Text: Regula Laux
Foto: Jean-Marc Felix

«Die «Schenkerei» gibt es bei uns nicht»

Ilse Jehle: In der Kaffeestube und am Grillstand der Salmfänger

Man kennt sie in Laufenburg und Umgebung wie einen bunten Hund. Sie ist dabei, wenn es etwas zu tun gibt und ihr Glühwein ist legendär: Ilse Jehle. Nach dem Glühweinrezept gefragt, winkt sie ab: «Das geben wir nicht raus. Nur so viel: Der Wein ist absolut entscheidend.» Früher war Ilse Jehle in der Weihnachtszeit für den Warenmarkt auf dem Marktplatz und in der Marktgasse zuständig, heute engagiert sie sich jeweils in der Kaffeestube und am Grillstand der Salmfänger. Doch Weihnachten bedeutet ihr eigentlich nichts, und auch die «Schenkerei» gebe es in ihrer Familie nicht. «Fürs Schenken habe ich ja das ganze Jahr Zeit.»

«Fürs Schenken
habe ich ja das ganze
Jahr Zeit»

Den Weihnachtsbaum hätten sie bereits vor 25 Jahren aus dem Wohnzimmer verbannt, nachdem die rund 2,5 Meter hohe Tanne in der Weihnachtsnacht umgefallen sei. «Danach gingen wir jahrelang über Weihnachten Skifahren – bis zum 26. Dezember waren die Pisten jeweils schön frei», erinnert sich die Laufenburgerin. Wenn schon nicht das Rezept ihres Glühweins, konnten wir Ilse Jehle wenigstens zwei Kuchenrezepte abringen: Käsekuchen und Schwarz-Weiss-Konfekt.



Mit der Absage des Weihnachtsmarktes findet auch die Kaffeestube der Salmfänger nicht statt – Ilse Jehle vor dem Eingang zum Keller.

Advent, Advent, der Weihnachtsbaum brennt!

Ihr Partner für entspannte
Versicherungslösungen.

Agentur Frick
Hauptstrasse 50, 5070 Frick
058 285 21 40
www.baloise.ch/agentur-frick

Baloise Bank SoBa

www.baloise.ch

**Basler
Versicherungen**

Schwarz-Weiss-Konfekt

Vanillebrezeli-Teig
150 g Weissmehl, 50 g Zucker, 2 Msp.
Vanillemark, 100 g Butter, 1 Pr. Salz,
1 kleines Eiweiss

Schokoladebrezele-Teig
150 g Weissmehl, 65 g Zucker,
1 Msp. Vanillemark, 100 g Butter, 1 Pr. Salz,
1 kleines Eiweiss, 20 g Kakao

Teig jeweils getrennt zubereiten.
Mehl, Zucker, Salz und kleingeschnittene
Butter in Schüssel geben, leicht und rasch
reiben, bis Masse gleichmässig trockenflockig
aussieht. Die übrigen Zutaten unterkneten.
Teig mindestens 20 Min. kaltstellen.

Entweder: Von jedem Teig je 2 daumendicke
Rollen formen, mit Eiweiss bepinseln
und versetzt aufeinanderlegen, kalt stellen.
In ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Oder: Jeden Teig zu einem gleich grossen ca.
3 mm dicken Rechteck auswallen, aufeinander
legen, aufrollen und kalt stelle. In ½ cm dicke
Scheiben schneiden.

Oder: Jeden Teig ca. 3 mm auswallen, gezackte
Plätzchen ausstechen, in der Mitte ebenfalls
ausstechen und gegengleich einsetzen.

Backen ca. 20 Minuten in Mittelhitze
(Umluft 150°, Ober-/Unterhitze 170°)

Käsekuchen (Quarkkuchen gebacken)

Mürbeteig
250 g Mehl, 125 g Butter oder Margarine,
75 g Zucker, 1 Ei, Etwas Milch
Zutaten zu einem mürben Teigkloss kneten,
kalt stellen.

Quarkfüllung
500 g Magerquark, 1 Becher saure Sahne,
200 g Zucker, 1 Pack Vanillepudding,
2 EL Hartweizengries, 5 Eier (M)

Eier teilen. Eigelb und andere Zutaten gut
verrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und
unter die Quarkmasse heben. Evtl. Rosinen in
den Teig geben.

Mürbeteig ausrollen und in Springform
legen, Rand daumenbreit unter Oberkante mit
Gabel andrücken. Teigboden dünn
mit gemahlener Haselnüssen bestreuen.
Quarkmasse begeben.

Backen 1 h bei 200° oder Umluft
bei 180° (Angaben vom Hersteller des Back-
ofens beachten). Nach dem Auskühlen
aus Springform nehmen.

kira
Spiel und Spass nach Mass.

Wünsche werden wahr!



Besuchen Sie uns und entdecken Sie die neusten Spielwaren

Holen Sie sich den **Weihnachtskatalog** im Geschäft oder online auf www.binkert-frick.ch

Binkert FRICK
Hauptstrasse 50
5070 Frick
☎ 062 871 48 47
✉ info@binkert-frick.ch

Beyeler Bijouterie + Goldschmiedeatelier
CH-Gipf-Oberfrick Telefon 062 871 12 40



Im Dezember auch sonntags für Sie da:
6., 13. und 20. Dezember von 11 – 17 Uhr.

www.abey.ch



Text und Foto: Regula Laux

Weihnachtlich geschmücktes Laufenburg

Seit 2019 setzt Laufenburg auf ein neues Dekoteam

«Mir war es schon immer ein Anliegen, Laufenburg – grad in der Weihnachtszeit – zu verschönern», erklärt Jutta Leuenberger. So schrieb die gelernte Floristin vor rund zwei Jahren die «Zunftwibli» und weitere Bekannte und Interessierte an, auf der Suche nach Verbündeten für ihr Vorhaben. Fast zeitgleich kam der Verschönerungswunsch auch beim Förderverein Tourismus auf, was für die Weihnachtsdekoration 2019 erstmals zum Zusammenspannen von Vorstandsmitglied und Kassier Patrick Bernhart und Jutta Leuenberger führte. «Uns war von Anfang an klar, dass wir die Dekoration nicht überborden lassen wollten», erzählt Bernhart, «sie sollte schlicht sein, aber trotzdem Festlichkeit ausstrahlen.» «Zwei Länder eine Stadt» lautet der treffende Slogan von Laufenburg. «Ganz in diesem Sinn beschlossen wir schnell, uns dem Deko-Konzept der deutschen Seite mit den



Viele Helferinnen und Helfer übernehmen die vielfältigen Aufgaben.

roten Päckchen und den Tannenzweigen anzuschliessen», erinnern sich die beiden, die auf zahlreiche weitere helfende Hände setzen können. Das Team von rund 20 Leuten trifft sich in wechselnder Zusammensetzung besonders im Oktober und November, wenn es heisst: Päckchen packen, Girlanden binden, Bäume aufstellen, Lichterketten an Häusern anbringen... «Jede und jeder im Team macht das, was er oder sie gut kann», erläutert Jutta Leuenberger. «Wir haben eine WhatsApp-Gruppe in der wir die anstehenden Arbeiten durchgeben und bisher haben sich immer genügend Helferinnen und Helfer gefunden.» Aber auch die Stadt Laufenburg mit dem Bauamt, Jungwacht-Blauring Laufenburg-Kaisten, der Laufener Forst, der Gewerbeverein Frick-Laufenburg und viele Altstadtbewohnerinnen und -bewohner

stehen hinter dem weihnachtlichen Miteinander. Auch die Salmfänger sowie das Team Rund um Sulz sind immer wieder eine wertvolle Hilfe. Last but not least stellen die Ortsbürger die Tannenbäume für den Lichterglanz zur Verfügung. «Bei so viel Unterstützung verteilt sich die Arbeit und niemand ist gestresst», sind Bernhart und Leuenberger überzeugt. Und schliesslich sei das ja auch wichtig zur Weihnachtszeit, die Entschleunigung und das positive Miteinander. «Wir freuen uns jedenfalls über alle, die gern zur Verschönerung von Laufenburg beitragen möchten», so die beiden Initiatoren.

«Wir freuen uns über alle, die gern zur Verschönerung von Laufenburg beitragen möchten»

«Bei so viel Unterstützung verteilt sich die Arbeit und niemand ist gestresst»

«Die Deko soll schlicht sein, aber trotzdem Festlichkeit ausstrahlen»



Treuhand Wirtschaftsprüfung Steuern Unternehmensberatung Personalwesen



TLT Thomas Lincke Treuhand AG
Hauptstrasse 32 | 5070 Frick
Telefon 062 871 06 06 | www.tlt.ch | treuhand@tlt.ch

Mitglied TREUHAND | SUISSE

Wo sich
mein Vertrauen
auszahlt,
bin ich
**am richtigen
Ort.**

Am
richtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

brogle
schreiner
küchen

Design-Küchen



Brogle AG Schreiner – Küchen
Unterer Kirchweg 28 – CH-5064 Wittnau
www.brogle-kuechen.ch

20 Jahre Boutique «Lui e Lei» in Frick

Trotz Corona sind Elisabeth und Stephanie Frischknecht zuversichtlich

Dass ihr Jubiläum «20 Jahre Boutique Lui e Lei» gerade ins verflixte Corona-Jahr fällt, hätten sich Mutter Elisabeth und Tochter Stephanie Frischknecht nicht träumen lassen. Doch nun hat sich mit Covid-19 vieles verändert: «Zum Beispiel die Gespräche mit der Kundschaft», erzählt Stephanie Frischknecht. «Und ja, die Leute brauchen weniger Kleider, weil weniger Anlässe stattfinden.» Doch sie hätten den Lockdown auch positiv nutzen können: «Endlich hatten wir Zeit, um unsere Homepage auszubauen und

«Die Gespräche mit der Kundschaft haben sich verändert»

den Online-Verkauf www.boutique-luielei.ch neu einzurichten.» Das sei ihnen sehr zugute gekommen, als sie den Laden geschlossen halten mussten. Heute diene der Online-Auftritt mehr als eine Art Katalog, von dem sich die Kundinnen vor dem Einkauf in der Boutique inspirieren liessen.

Text: Regula Laux
Foto: Jean-Marc Felix



Konnte leider den runden Geburtstag ihrer Boutique nicht gebührend feiern: Stephanie Frischknecht.

Weihnachten sei für ihre Boutique keine wichtige Verkaufszeit. «Für uns sind eher die Saisonwechsel entscheidend», erklärt die Jungunternehmerin. In der Vor-Weihnachtszeit würden sie eher spezielle Accessoires oder Schals anbieten, also Dinge, die sich gut verschenken lassen.

«Für mich persönlich ist die Advents- und Weihnachtszeit ein Gefühl und eine sehr schöne und wichtige Zeit im Jahr», so Stephanie Frischknecht. Der 24. Dezember, Heiligabend, sei ihr sehr wichtig. «Wir sind da eher traditionell, auch beim Essen – seit vielen Jahren gibt es in unserer Familie immer Fondue Chinoise.» Mutter Elisabeth ergänzt augenzwinkernd: «Ich habe schon ein paarmal probiert, ein anderes Menu vorzuschlagen, da habe ich in meiner Familie aber keine Chance.»

«Endlich hatten wir Zeit, den Online-Verkauf neu einzurichten»



STUDER+++

Anwälte und Notare
Beratung und Konfliktlösung
Vorsorge und Nachfolge

www.studer-plus.com

Büro Laufenburg
Hint. Bahnhofstr. 11A
5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 69

Büro Möhlin
Bahnhofstrasse 77
4313 Möhlin
Tel. 061 855 70 70

Büro Frick
Bahnhofplatz 1
5070 Frick
Tel. 062 871 34 33

Büro Sursee
Surentalstrasse 10
6210 Sursee
Tel. 041 929 69 00

Anwälte und Notare

Auf unsere
Fachkompetenz
ist Verlass.

Ihr Partner

- im Notariat
- im Erbrecht
- im Agrarrecht
- im Familienrecht
- im Baurecht
- in der Unternehmensnachfolge

Beratung und Konfliktlösung

Nicht immer
führt Recht
haben zum Ziel.

Ihr Partner

- in der Konfliktmoderation / Mediation
- in der Kommunikationsberatung
- im Stressmanagement

Vorsorge und Nachfolge

Langjährige
Erfahrung zahlt
sich aus.

Ihr Partner

- in der Nachlassberatung
- in der Nachlassabwicklung
- in Vorsorgemandaten

Ihre Verkaufs- und Dienstleistungsfirmen in der Region Frick-Laufenburg

Wir danken für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen eine wundervolle Weihnachtszeit!

Shopping
Atelier Floral, Gipf-Oberfrick
Beyeler Bijouterie und Goldschmiedatelier, Gipf-Oberfrick
Binkert AG Frick, Spielwaren, Babyartikel, Nähmaschinen, Frick
Blaser Metzgerei, Frick
Blueme Kari Gartenbau GmbH, Frick
Coop Genossenschaft, Laufenburg
Coop Genossenschaft, Frick
Dorfmetzg Gebrüder Müller, Stein
Fläschehals Martin Hartmann AG, Weine & Getränke, Frick
Frey Peter GmbH, Optik - Uhren - Bijouterie, Frick
Hinden Eisenwaren, Gipf-Oberfrick
Kafi-Shop, Imhof KLG, Laufenburg
Knecht Schuhe GmbH, Frick
LANDI FRILA, Genossenschaft, Eiken
Lui e Lei, Boutique, Frick
Migros, Frick
Multimedia Fricktal GmbH, Frick
Obrist Bernina Nähcenter, Frick
Papeterie Jäger, Frick
Post CH AG, Poststelle Frick, Frick
Schmid AG Uhren, Schmuck, Optik, Frick
SEHKULTUR GmbH, Frick
Stöckli Gartenbau AG, Gärten - Pflanzen - Floristik, Frick
Suter Champignon AG, Frick
Swisscom Shop Frick, Frick
VSM Switzerland GmbH, Frick

Freizeit & Genuss
Amsler Weine + Events, Söhrenhof, Weinbau, Bözen
Büchli Weine, Effingen
Cafe & Bistro Piazza, Frick
Felix Reisen, Frick
FRICKS MONTI, Frick
Golf-Fricktal AG, Frick
Güggeli Sternen, Restaurant, Bözberg
knecht reisen ag, Frick
Kunz AG art of sweets, Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Frick
Laufenburg Tourismus, Laufenburg
Mikrobrauerei 3bier GmbH, Gansingen
Motorfluggruppe Fricktal, Schupfart
Pizzeria Argovia, Restaurant Rebstock, Frick
Restaurant Post, Bözen
Rolf Maier & Co. AG, Laufenburg
Vogelpark Ambigua, Zeihen
WEINGUT FÜRST, Hornussen
Weingut Heuberger, Bözen
Haus & Wohnen
Alois Rickenbach AG, Gipf-Oberfrick
BREM wohnen & einrichten AG, Frick
Brogle AG, Schreiner - Küchen, Wittnau
Döbeli + Jauch AG, Oeschgen
Leuenberger AG, Whirlpool- und Pflanzenwelt, Laufenburg
SABATELLA GmbH, Faszination Edelstahl, Laufenburg
Schmid Wohnen, Gipf-Oberfrick
WOHN AMBIENTE, Frick

Gesundheit & Betreuung
Gesundheitszentrum Fricktal, Spital Laufenburg, Laufenburg
Hörmittelzentrale Nordwestschweiz AG, Frick
LIFE Swiss Healthclub, Frick
Para Medi Form, Frick
Pelikan Apotheke, Laufenburg
Spitex Regio Frick, Frick
Stiftung MBF, Stein
Storchen Apotheke, Frick
Druck, Medien & Jobs
Aargauer Zeitung, Frick
bildungsbar gmbh, Frick
Brogle Druck AG, Gipf-Oberfrick
Fricktaler Medien AG, Rheinfelden
Global Personal Partner AG, Frick
HOLTEN visuell, Münchwilen
Manpower AG, Frick
Mediaform, Ittenthal
Mobus AG - Zumsteg Druck, Frick
NEUE FRICKTALER ZEITUNG AG, Frick / Rheinfelden
Schmid M. Grafikatelier, Gipf-Oberfrick
Sparrn Druck + Verlag AG, Magden
Tissa Marketing Frick GmbH, Werbeagentur, Frick
X-Media, Kommunikation in Wort + Bild, Laufenburg
Banken & Versicherungen
Aargauische Kantonalbank, Laufenburg
Aargauische Kantonalbank, Frick
AXA Winterthur, Hauptagentur, Peter Muntwyler, Frick

AXA Winterthur, Alberto Gennusa, Frick
AXA Winterthur, Dieter Richner, Aarau
Basler Versicherungen AG, Frick
CONCORDIA Frick, Doris Plättner, Frick
CSS Versicherungen AG, Agentur Frick, Frick
Die Mobiliar, Frick
Diem Versicherungen AG, Frick
Helvetia Versicherungen, Hauptagentur Frick, Frick
Helvetia Versicherungen Schweiz, Christian Käser, Basel
Migros Bank AG, Frick
NEUE AARGAUER BANK AG FRICKTAL, Frick
Raiffeisenbank Regio Frick-Mettauertal, Frick
Raiffeisenbank Regio Laufenburg, Kaisten
UBS Switzerland AG, Frick
Vaudoise Versicherungen, Frick
Zürich Versicherungen, Hauptagentur Frick, Frick
Immobilien, Treuhand & Recht
Ackermann Immobilien AG, Kaisten
Advokatur Grimm, Frick
Bajamo GmbH, Frick
Confides AG, Frick
Dr. Markus Wick, Rechtsanwalt, Frick
Engel & Völkers Rheinfelden, Rheinfelden
Herzog Treuhand AG, Stein

Kuprecht und Partner AG, Finanztreuhand, Zeihen
Notariat Knecht, Windisch
Notariat Senn, Frick
Rinaudo & Kiss Immobilien GmbH, Rheinfelden
Rüetschi + Rebmann Immobilien AG, Frick
Schwager GmbH, Treuhand, Frick
Studer Anwälte und Notare AG, Laufenburg
Tierstein AG, Frick
TLT Thomas Lincke Treuhand AG, Frick
UJT Ursula Jutzi, Laufenburg
UTA Treuhand AG, Frick
Wehrli Partner Rechtsanwälte, Frick
Technik & Informatik
ALSEC Cyber Security Consulting AG, Kaisten
Bernhard Jehle AG, Maschinen und Zylinderschleifwerk, Frick
Daytona Event GmbH, Frick
DSM Nutritional Products AG Lehrlingsausbildung, Sisseln
FTO Maschinenservice GmbH, Hotwil
Glow Tec Vermietunternehmen, Herznach
GreenTec Innovation AG - EOLED, Frick
Käch Informatik GmbH, Oeschgen
Kairos AG, Basel
Kanalreinigung Näf GmbH, Frick
Markus Liebi Dienstleistungen, Oberhof

Müller Sicherheitstechnik AG, Schupfart
ROWA Computer AG, Ihr Informatik-Partner, Frick
Schweizer Reinigung, Frick
Tecwa AG, Wittnau
Westfalen Gas, Schweiz GmbH, Eiken
xinfra gmbh, Gipf-Oberfrick
Auto & Transport
Aargovia Taxi GmbH, Kirchdorf
Auto Stadelmann AG, Garage/Spenglerei/Spritzwerk, Frick
Automobile Jud AG, Frick
Birrer Nutzfahrzeuge AG, Sisseln
Fahrdynamic Automobile AG, Gipf-Oberfrick
Langenfeld Garage AG, Oeschgen
Römergarage AG, Frick
Schenker Schweiz AG, Eiken
TCS Fahrzentrum Frick, Frick
Walter Hasler AG, Frick
Winter Transport AG, Oeschgen

Lokal einkaufen & profitieren:

- kurze Anfahrtswege
- persönliche Beratung
- Arbeitsplätze & Lehrstellen in der Region!





WEIHNACHTSZEIT - GESCHENKEZEIT
Schenken Sie gemeinsame Zeit
mit unseren Gutscheinen vom
Restaurant Frickberg

Restaurant Frickberg
Büttihaldenweg 100 | 5070 Frick
T 062 875 78 12 | restaurant-frickberg.ch



Eva Rinaudo Kiss Carlo Rinaudo Tina Senn Rita Krattiger Hanspeter Kym



Ihre Immobilienexperten aus der Region

www.rinaudo-kiss.ch

Geissgasse 18, 4310 Rheinfelden / +41 (0)61 831 45 45
Hauptstrasse 51, 5070 Frick / +41 (0)61 831 45 60
Staffeleggstrasse 14a, 5024 Küttigen / +41 (0)62 827 00 77



«Wir hatten einen guten Start mit sehr netten Gästen»

Yvonne Waldburger führt das «Gästehaus am Schlossberg» in Laufenburg

Wie kam es, dass Ihr Euch für die Übernahme des «Gästehauses am Schlossberg» entschieden habt?

Yvonne Waldburger: «Wir haben lange überlegt, ob das etwas für uns oder für mich sei. Da ich nach ca. 7 jähriger Mamizeit wieder in der Berufswelt Fuss fassen wollte, kam das Angebot sehr gelegen, ja, es ist wie auf mich zugeschnitten. Von Anfang an war klar, dass die Bäckerei Maier nur mitmacht, wenn ich als Gastgeberin die Verantwortung selbständig übernehme. Wir sahen das Potenzial eines Gästehauses in Laufenburg und die Synergie mit dem nahegelegenen Café Maier für das Frühstück der Gäste. Als ortsansässiges Unternehmen liegt der Familie Maier die Entwicklung des Städtchens sehr am Herzen. Wir sehen eine weitere Übernachtungsmöglichkeit als Chance, den Beherbergungstourismus weiter zu fördern – die Anzahl der Tagestouristen und der Ausflügler ist in Laufenburg ja auch schon wahrnehmbar gestiegen.

Da ich im Detailhandel und der Gastronomie ausgebildet bin und auch schon Erfahrungen in der Hotelbranche sammeln durfte, sind mir die Aufgaben, die die Führung eines Gästehauses mit sich bringt, nicht fremd.»

«Wir empfangen sehr viele Velofahrer, Wanderer und externe Fachkräfte»

Wie sind die ersten Monate verlaufen?

«Wir hatten einen guten Start mit sehr netten Gästen. Wir bekommen durchwegs positive Rückmeldungen oder konstruktive Verbesserungsvorschläge.

Das wunderschöne Herbstwetter hat dazu beigetragen, dass auch der September und Oktober genug Arbeit ins Haus brachten. Wir empfangen sehr viele Velofahrer, Wanderer und externe Fachkräfte, die von umliegenden Firmen für ein paar Tage geholt wurden.»

Habt Ihr Corona stark gespürt? Inwiefern?

«Das Schutzkonzept für die Hotellerie lässt sich gut umsetzen und bietet den Gästen wie auch uns Mitarbeitern Sicherheit und gesundheitlichen Schutz. Zusätzlich sind wir in der glücklichen Lage, dass wir dank modernster Schliesstechnik sogar einen kontaktlosen Betrieb gewährleisten können. Vom Buchen, über das online Einchecken bis hin zum digitalen Schlüssel, alles läuft übers Smartphone. Dies erlaubt es mir auch, meine Arbeits- und Präsenzzeit flexibel zu gestalten. Internationale Gäste hatten wir noch nicht viele, es sind hauptsächlich Schweizer Gäste oder aus dem nahen Ausland.»



Yvonne Waldburger und Roman Maier mit den Kindern Rania, Elija und Joel.

Was bedeutet Euch Weihnachten und wie werdet Ihr es verbringen?

«Weihnachten finde ich eine schöne Zeit. Die Vorfreude, welche man noch aus der Kindheit in Erinnerung hat, die feinen Guetzli, die man mit Mami oder Grosi gebacken hat und die am besten schmecken. Aber jetzt bin ich mit der Familie Maier ja wieder an der Quelle von feinen Guetzlis und Weihnachtsgebäcken. Das kommt auch den Gästen vom «Haus am Schlossberg» zugute. Jetzt mit den Kindern hat die Weihnachtszeit nochmals eine andere Bedeutung bekommen. Die Freude in den Kinderaugen ist einfach schön.»

«Dank modernster Schliesstechnik können wir einen kontaktlosen Betrieb gewährleisten»

Interview: Regula Laux
Foto: Jean-Marc Felix

Liebe Kundschaft

Nach unserer Neueröffnung im Mai 2020 und dem erfolgreichen Start bei Knecht Schuhe in Frick, ist es uns ein Bedürfnis, uns bei unserer treuen Kundschaft mit einem dicken «MERCI» zu bedanken!

Es freut uns, dass wir so viele positive Rückmeldungen von unseren Kunden, von Ihnen, erfahren durften. Es macht jeden Tag aufs Neue Spass und Freude, Sie zu empfangen und Ihnen die passenden Schuhe zu präsentieren. Trotz Corona bedingten Schwierigkeiten ist es uns gelungen, dass in Frick weiterhin ein Schuhfachgeschäft vertreten ist mit einem attraktiven Sortiment, vielen tollen Markenschuhen und kompetenter Beratung. Wir haben den Plausch, dass unser weiter ausgebauter Angebot bei den Herren Anklang findet: Ab Frühling 2021 gibt's nämlich neue Herren-Marken! Ebenso froh sind wir über unser Lowa-Sortiment für Kinder, Damen und Herren, denn auf diesen Schuh ist in jeder Situation Verlass! Nochmals ein herzliches Dankeschön an unsere treue Kundschaft, alles Gute und bleiben Sie gesund.

Ihr Knecht Schuhe Team: Samantha Della Pia, Cécile Knecht, Coni Hugo und Gerlinde Thommen (von links nach rechts).



Hauptstrasse 64 | 5070 Frick | Tel. 062 874 22 22 | www.knecht-schuhe.ch



RAIFFEISEN
2020

Liebe Leserin, Lieber Leser

Es neigt sich ein Jahr zu Ende, das uns allen wohl noch lange in Erinnerung bleiben wird. Geprägt von Unsicherheiten und Einschränkungen hat uns 2020 viel Flexibilität und Offenheit abverlangt, hat gleichzeitig aber auch Raum für Neues und Innovation geschaffen. Das tägliche Zusammenleben und -arbeiten musste neu definiert werden und Werte, wie zum Beispiel persönliche Nähe, wurden in ein ganz anderes Licht gerückt.

Diese Situation hat auch die Raiffeisenbanken Regio Frick-Mettauertal und Regio Laufenburg gefordert. Sei es die Aufrechterhaltung des Bankbetriebs während des Lockdowns, die rasche und unkomplizierte Abwicklung der KMU-Hilfskredite oder die Lancierung einer grossen Spendenaktion auf Lokalhelden.ch – die starke lokale Verankerung der beiden Banken hat sich bewährt. Mit insgesamt sieben Standorten im oberen Fricktal waren wir stets nahe bei unseren Kundinnen und Kunden und bleiben das auch in Zukunft. Die Bankleitungen beider Raiffeisenbanken danken Ihnen herzlich für das in uns gesetzte Vertrauen. Ein grosser Dank gebührt auch allen Mitarbeitenden, die dieses Jahr wiederum unermüdlichen Einsatz und grosse Flexibilität bewiesen haben.

Was uns im kommenden Jahr erwartet, lässt sich nur schwer prognostizieren. Wir können jedoch mit Sicherheit sagen, dass wir uns auch in Zukunft überzeugt für unsere Region engagieren werden und unser Bestes geben, Sie in all Ihren Finanzangelegenheiten umfassend zu beraten und Ihnen innovative, lebensnahe Lösungen zu bieten.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch in ein hoffentlich gesundes 2021.

Ihre Raiffeisenbanken Regio Frick-Mettauertal und Regio Laufenburg

Marc Jäger
Vorsitzender der Bankleitung

Peter Senn
Vorsitzender der Bankleitung

Für alle Kinder

Ein Geschenk vom Samichlaus wartet auf euch!

Der Samichlaus hat auf allen Geschäftsstellen der Raiffeisenbanken Regio Laufenburg und Regio Frick-Mettauertal ein kleines Geschenk für unsere Jüngsten vorbeigebracht.

Wann Freitag, 4. Dezember und Montag, 7. Dezember 2020
zu den gewohnten Öffnungszeiten

Wo Raiffeisenbank in Eiken, Frick, Gansingen, Gipf-Oberfrick, Herznach, Kaisten und Sulz

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Ein gesellschaftlich herausforderndes wie auch spannendes und turbulentes (Börsen-) Jahr klingt langsam aus. Ich wünsche Ihnen schon heute erholsame und besinnliche Festtage und ein gesundes 2021 mit positiven, stabilen Aussichten in allen Lebenslagen und danke Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen.

Robert Weiss, Vermögensberater
Raiffeisenbank Regio Laufenburg

Auch im 2020 haben wir uns verschiedenen Herausforderungen gestellt. Zusammen mit unseren Kundinnen und Kunden ist uns das recht gut gelungen. Ich freue mich auf das neue Jahr und die Begegnungen mit Ihnen. Bleiben Sie gesund!

Annemarie Oeschger,
Kundenberaterin Anlegen
Raiffeisenbank Regio
Frick-Mettauertal

Wir nutzen das neue Jahr und freuen uns, Sie auch im 2021 kompetent in der neuen Bank beraten zu dürfen. Ich wünsche Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr!

Julia Huber, Kundenberaterin
Raiffeisenbank Regio Laufenburg

Im 2020 durften wir unter Beweis stellen, dass Raiffeisen auch in turbulenten Zeiten für die Region, unsere Kunden vor Ort, das lokale Gewerbe und die Vereine da ist. Ich danke Ihnen für Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen besinnliche Festtage im Kreise Ihrer Liebsten.

Urs Obrist, Mitglied der Bankleitung,
Raiffeisenbank Regio
Frick-Mettauertal

Nach diesem Jahr wünsche ich Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Jahr 2021. Ich freue mich, Sie auch im neuen Jahr wieder auf unserer Bank zu begrüssen.

Jakob Maximilian Vogt, Lernender
Raiffeisenbank Regio Laufenburg

Zimtstängel

nach Urgrossmutter's Art

Rezept von Melissa Rippstein, Lernende 3. Lehrjahr,
Raiffeisenbank Regio Frick-Mettauertal

Für ca. 45 Stück | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten

4	Eier
500g	Zucker
4 EL	Rahm
3 EL	Kakaopulver
400g	Gemahlene Haselnüsse
3 TL	Zimt
300g	Mehl
	Zucker zum formen

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier und Zucker in einer grossen Schüssel für ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Anschliessend Rahm hinzufügen und nochmals 1 Minute rühren.

Kakaopulver, gemahlene Haselnüsse und Zimt begeben und unterheben. Danach Mehl von Hand in den Teig einkneten.

Zucker auf die Arbeitsfläche streuen und Teig darauf zu fingerdicken Rollen formen. Diese anschliessend in 6 cm lange Stücke schneiden und auf zwei mit Backpapier versehenen Backblechen gleichmässig verteilen.

Zimtstängel in der Backofenmitte für 15 Minuten backen. Sie sind perfekt gebacken, wenn sich auf der Oberfläche Risse bilden. Nach dem Herausnehmen die Stängeli für 5 Minuten auf dem Blech lassen. Anschliessend auf einem Gitter ganz auskühlen.



@RaiffeisenRFM

@RaiffeisenRFM

www.raiffeisen.ch/rfm
www.raiffeisen.ch/regio-laufenburg

RAIFFEISEN
Wir machen den Weg frei



Öffnungszeiten:

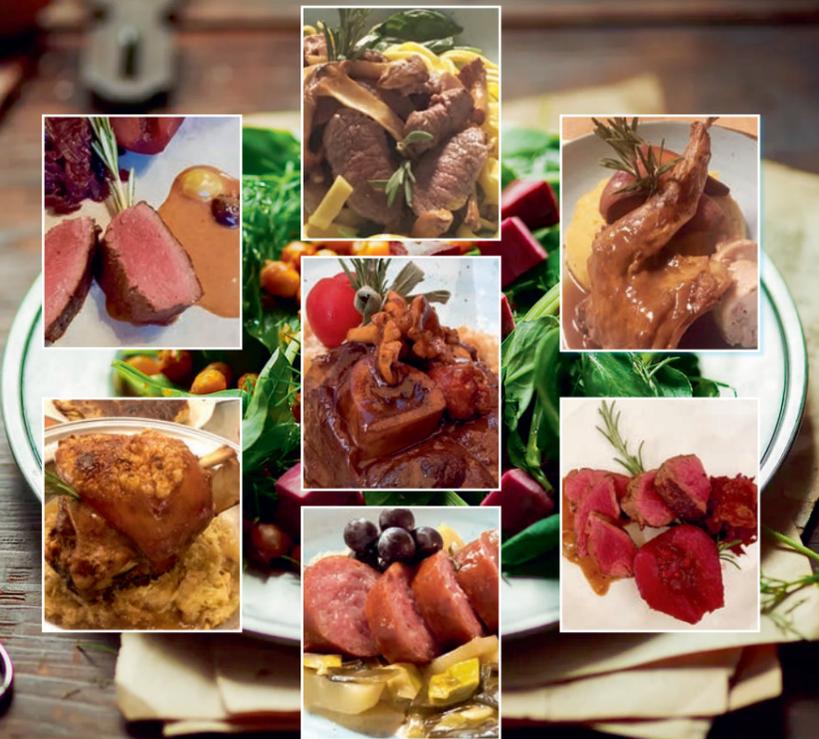
Montag	Ruhetag
Dienstag	17 – 23 Uhr
Mittwoch bis Samstag	11 – 23 Uhr
Sonntag	11 – 21 Uhr

Dorfstrasse 42, 4333 Münchwilen
Tel. 056 555 88 83
info@zum-moench.ch
www.zum-moench.ch

Herzlich willkommen:
Ralph Scherz und Team



Essen, wie bei Grossmutter



Wir freuen uns auf Sie!



Gerade fertiggestellte Kirschrahmrollen – zum Reinbeissen!



Peter Flückiger stellt seine «Chaischter Kirschrahmrollen» nach einem alten Rezept seines Vaters her.

Peter Flückiger kocht seit seiner Kindheit

Die «Chaischter Kirschrahmrollen» sind legendär

Peter Flückiger steht in der Küche des FC Kaisten Clubhauses, umgeben von leckeren «Chaischter Kirschrahmrollen» – fertige und solche, die er noch füllen und mit Puderzucker bestäuben muss. «Alles Handarbeit», erklärt er stolz. «Nur den Teig kaufe ich zu.» Schon am nächsten Tag werden 80 frische Kirschrahmrollen an einem Feuerwehranlass aufgetischt und zweifellos rübis und stübis aufgegessen. Sein Vater, Bäcker/Konditor in Kaisten, hat ihm das Kirschrahmrollen-Rezept weitergegeben. Und bei seiner Mutter, die den lokalen Lebensmittelladen führte, lernte er kochen. So kam es, dass er schon als Kind oft das Essen für die ganze Familie zubereitete. «Das machte mir Spass», erzählt Peter Flückiger, «und Kochen ist heute noch meine Leidenschaft. Ich bewirte Gruppen ab 20 Gästen, aber auch an Grossanlässen stehe ich gerne in der Küche.»

«Das Kirschrahmrollen-Rezept hat mir mein Vater weitergegeben»

Ein Beruf in der Gastronomie war nie sein Ziel. Sein Geld verdient er in der Chemie. «Nächstes Jahr im März ist Schluss», sagt er sichtlich erfreut, «aber nicht mit dem Kochen. Allerdings werde ich dann nur noch Aufträge übernehmen, die mir zu 100% Spass machen.» Man würde meinen, dass er seine Passion an Weihnachten mit einem Festmahl zelebriert. Flückiger winkt ab. «Ich arbeite an diesem Tag», was ihn nicht stört. So fällt ihm auch kein spezielles Weihnachtsessen ein. «Meine Frau dekoriert unsere Wohnung jedes Jahr sehr geschmackvoll, das gefällt mir und verbreitet eine schöne Stimmung.»

«Ich kochte schon als Kind oft für die ganze Familie»

Text und Fotos: Jean-Marc Felix



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice

Ab Mitte Dezember neu auch in Herznach!

Gönn dir Freiland!



Weideschwein



Swiss Galloway Society



Qualität aus der Region!

Herzlich willkommen – Wir sind für Sie da!

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 878 11 10
www.muellerwurst.ch | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Chaischter Kirschrahmrollen

Rezept für 24 Rollen
3 Rollen Blätterteig à 24x40 cm
120 gr. Crèmepulver Vanille zum Kochen
1 l Milch, 5 dl Rahm, 200 gr. Zucker,
2 Eigelb, 1 dl Kirsch, Puderzucker

Zubereitung:
Das Vanillepulver mit etwas Milch anrühren, Restmilch mit dem Zucker aufkochen, von der Herdplatte nehmen und sofort unter kräftigem Rühren zum angerührten Pulver geben, auskühlen lassen.

Blätterteig (von der Längsseite) in 3cm breite Streifen schneiden und mit dem Eigelb bestreichen. Über das Rundholz schräg aufwickeln und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen, noch warm von den Rollen ziehen.

4 dl Rahm steifschlagen und unter die erkalte Vanillecreme heben, den Kirsch ebenfalls unterziehen und alles glattrühren. Nun die Crème in den Spritzsack (glatte Tülle) geben und beidseits in die Rollen füllen.

1 dl Rahm steifschlagen. In einen Spritzbeutel (gezackte Tülle) füllen und die Crémorollen von beiden Seiten mit dem Rahm verzieren, anschliessend die Rollen mit Puderzucker bestäuben.

Hilfsmittel:
24 Rundhölzer 3 cm x 15 cm



Bai-TCM Zentrum
Rheinfelden und Frick
Frau Yang Bai, TCM Ärztin
Studium der chinesischen
Medizin und Schulmedizin
in Peking, China.
30 Jahre Erfahrung
in der Behandlung.
Sie spricht Deutsch,
Englisch und Chinesisch.
Arbeitete 2004–2006
und 2008–2011 im
TCM-Zentrum Rheinfelden.



Bai-TCM, Fröschweid 14, 4310 Rheinfelden
Hauptstr. 39, 50670 Frick, Tel. 062 871 60 85
www.bai-tcm.com, bai-tcm@hotmail.com
Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag nach tel. Absprache
Zusatzversicherung anerkannt

FRICKTAL SHOP.CH
FÜR IHREN EINKAUF
Weihnachts-Shopping
GRATIS-LIEFERUNG!
www.fricktalshop.ch

Text: Regula Laux
Foto: Jean-Marc Felix



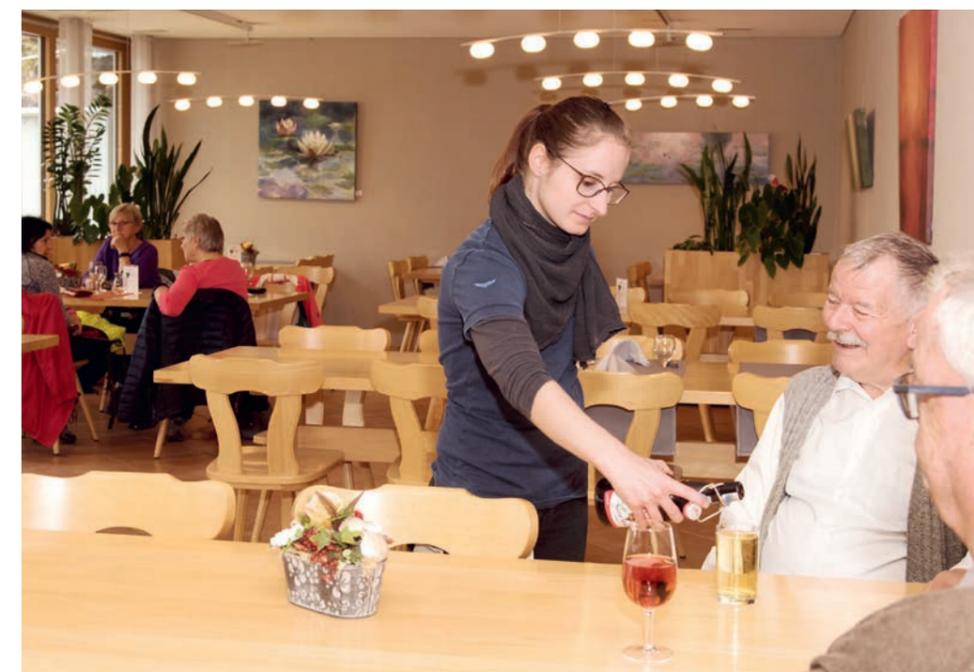
Vom «Frickbergstübli» zum «Restaurant Frickberg»

Bernadette Herzog: «Der konstante Ausbau der Anlage hat sich gelohnt»

Was 1994 mit der Driving Range begann, dann über die Jahre als Teil des Golfplatzes unter dem Namen «Frickbergstübli» stetig an Grösse zunahm, ist heute das «Restaurant Frickberg»: Ein etabliertes Restaurant, von dem man einen wunderschönen Blick über die Hügel des Fricktals geniessen kann. Längst sind es nicht nur Golferinnen und Golfer, die sich hier stärken – die Gäste kommen auch von weiter weg angereist, ein neu erstelltes Parkhaus erleichtert das Abstellen der Autos.

«Ja, der konstante Ausbau unserer Anlage von einer Driving Range über eine 6-Loch zu einer 9-Loch-Anlage hat sich gelohnt», erzählt Bernadette Herzog. Auch Corona habe in ihrem Betrieb nicht allzu grossen Schaden anrichten können: «Als die

«Mit Corona haben wir alles grosszügiger gestaltet»



Serviceangestellte Kathrin Häring bedient zwei Stammkunden.

Grenzen dicht gemacht wurden, hatten wir viele neue Golfer, die vorher im angrenzenden Ausland spielten.» Jetzt habe sich die Lage wieder normalisiert. Im Restaurant spüre sie den Rückgang der Bankette und die Reduzierung der Plätze, «dafür haben unsere Gäste jetzt mehr Platz, wir konnten alles grosszügiger gestalten», sieht Bernadette Herzog auch das Positive.

Und wie schaut sie auf die Weihnachtszeit? «Über Weihnachten und Neujahr bleiben unsere Golfanlage und das Restaurant geschlossen – so habe ich Ferien», strahlt sie. Zu Weihnachten kommt aber trotzdem jeweils Leben ins Restaurant, dann, wenn Bernadette Herzog mit ihrer grossen Familie Weihnachten feiert.

«Mit einem wunderschönen Ausblick über die Hügel des Fricktals»

FEINES IM ADVENT
Geschenke für alle Sinne
Kunz
the art of sweets
www.kunz-baeckerei.ch
Frick Stein Eiken Gipf-Oberfrick
CAFÉ BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE
kunz AG art of sweets Hauptstrasse 58 5070 Frick Telefon 062 871 49 89 info@kunz-baeckerei.ch



Die Bank für grosse und kleine Bilanzen.

Was die Bedürfnisse von Unternehmen angeht, kennen wir uns genauso gut aus wie im Bankwesen. Profitieren Sie von unseren Bankdienstleistungen für Firmen jeder Grösse. Besuchen Sie uns auf migrosbank.ch/firmenkunden.



MIGROSBANK
Rechnen Sie mit uns.

Den grössten Umsatz bringt der Lieferdienst

Restaurant «Probstei Orient Express» in Laufenburg

Schon immer war es Taher Hakimbai's Traum, ein eigenes Restaurant zu führen. Mit dem Restaurant «Probstei Orient Express» hat sich der 27jährige Afghane mitten in der Altstadt von Laufenburg diesen Traum erfüllt. Seit Mai 2020 werden hier orientalische, griechische und mediterrane Speisen aufgetischt. Das heisst: «Rund 80-85 % des Umsatzes erzielen wir

durch unseren Lieferdienst», erzählt Hakimbai. «Mittlerweile beliefern wir mit zwei Autos ein ziemlich grosses Gebiet zwischen Bözen, Herznach, Mumpf und Wittnau.» Die Idee des Take aways gefiel auch Vermieter Guido Maier: «Uns hat bei seinem Bewerbungsgespräch überzeugt, dass er nicht einfach auf die Gäste im Restaurant wartet, sondern bereit ist, das Essen

nach Haus zu liefern, somit hat er eine viel bessere Auslastung.» Ausserdem wolle Taher Hakimbai etwas erreichen und er sei nicht arbeitsscheu, so die Einschätzung des Hausbesitzers. Das Restaurant «Probstei Orient Express» ist ein Familienbetrieb par excellence – neben Taher Hakimbai sind auch dessen Eltern, ein Bruder, ein Cousin... im Einsatz. «So ein Restaurant

«Ein Familienbetrieb par excellence»

ist ziemlich arbeitsintensiv», erzählt Hakimbai, da sei er froh, dass seine Familie mitziehe. Und Mutters Rezepte scheinen sehr gut anzukommen, die Bewertungen auf den verschiedenen Plattformen im Netz jedenfalls sind hervorragend.

Text: Regula Laux
Fotos: Jean-Marc Felix

«Die Bewertungen im Netz sind hervorragend»



Familienbetrieb: Taher Hakimbai (2. von links) mit Mutter, Bruder und Cousins.

BANJAN BORANI Rezept aus Afghanistan

Für zwei Personen
1-2 Auberginen, 2 kleine Zwiebeln, 4 Tomaten, 1 Esslöffel Tomatenmark, 2 Knoblauchzehen, 400 Gramm Reis, 200 Gramm Joghurt, frische Dillspitzen, 1 Stiel Minze, Salz / Pfeffer / Paprika

Reis
Basmatireis gut waschen und in Wasser kochen bis er weich ist. Danach mit 2 Esslöffeln Öl und ca. 1 Espresso-tasse Wasser in einen Topf geben. Den Deckel des Topfes luftdicht verschliessen (z.B. mit einem Tuch) und den Reis bei sehr niedriger Temperatur ca. 16 Minuten schwelen lassen. Zum Dekorieren des Reises etwas Safran mit Wasser verdünnen.

Tomatensauce
Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, Knoblauch dazu, die kleingeschnittenen Tomaten und das Tomatenmark. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und 8-10 Minuten kochen lassen.

Joghurt
Joghurt mit Salz, Knoblauch und frischen Dillspitzen mischen, feingehackte Minze darüber geben.

Auberginen
Auberginen grob schälen und der Länge nach in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden. In etwas Öl anbraten.

Alles auf dem Teller schön anrichten und mit frischem Fladenbrot servieren.



Besser hören im Alltag



Daniel Aebersold
Hörgeräte-Akustiker mit eidg. FA
Filialleiter Frick & Rheinfelden

Orsi Magyar
Akustikberaterin Rheinfelden

Claudia Bachofer
Akustikberaterin Frick

**Hörmittelzentrale
Nordwestschweiz AG**



www.hz-hoeren.ch

Eine Beeinträchtigung des Gehörs erschwert die Kommunikation in allen Lebensbereichen. In der Familie, am Arbeitsplatz oder auch in der Freizeit führen Höreinschränkungen zu Missverständnissen, wenn man einem Gespräch nicht wirklich folgen kann. Schwerhörige Menschen ziehen sich deshalb oft sozial zurück und büssen viel Lebensqualität ein. Haben Sie Hörprobleme, besitzen Sie bereits ein Hörsystem oder kennen Sie jemanden der besser hören möchte?

Rufen Sie uns an und reservieren Sie sich einen kostenlosen und unverbindlichen Beratungstermin.

HZ Filiale Frick, Bahnhofplatz 1, 062 205 10 80
HZ Filiale Rheinfelden, Kaiserstr. 7A, 061 831 38 37

Liebe Fricktalerinnen, liebe Fricktaler

Ein besonderes Jahr geht zu Ende. Die COVID-19-Pandemie hat unser aller Leben auf den Kopf gestellt und uns mit ganz neuen Fragen und Herausforderungen konfrontiert. Am GZF konnten wir diese dank dem grossen Engagement unserer Mitarbeitenden gut meistern. Für die Unterstützung und Verbundenheit, die wir von Ihnen und all unseren Partnern erfahren haben, bedanken wir uns ganz herzlich. Für uns ist dies Ansporn und Motivation, jeden Tag unser Bestes zu geben – zum Wohle unserer Patienten und Pflegeheimbewohner.

Das GZF ist stolz, in der Region Fricktal ein wichtiger Ansprechpartner rund um die eigene Gesundheit zu sein.

Wir wünschen Ihnen von Herzen lichterfüllte Feiertage mit schönen Stunden im Kreise Ihrer Liebsten. Das nächste Jahr möge Ihnen Harmonie, Gesundheit, Glück und Erfolg bringen!

Weihnachtliche Grüsse



Katharina Hirt
Präsidentin des Verwaltungsrats



Anneliese Seiler
CEO



**WIR BIETEN EIN
UMFASSENDES
AMBULANTES
ANGEBOT**



**UNSER INTEGRIERTES
PFLEGEHEIM:
PERSÖNLICH,
FAMILIÄR,
MENSCHLICH**



**MIT ÜBER 100 LERNENDEN
UND STUDIERENDEN IN
15 BERUFEN IST DAS GZF
EIN BEDEUTENDES
AUSBILDUNGSSPITAL**



**MIT UNSEREM
NOTFALL UND
RETTUNGSDIENST
SIND WIR RUND UM
DIE UHR FÜR SIE DA!**

**DIE KATZEN «WOODY»,
«PIERROT» UND
«LUCKY» ERFREUEN DIE
PFLEGEHEIMBEWOHNER**



**UNSER RETTUNGSDIENST
IST INNERHALB VON
15 MINUTEN IM GANZEN
FRICKTAL ZUR STELLE**

**DAS GZF BIETET MEDIZINISCHE
VERSORGUNG UND
INTERDISZIPLINÄRE BEHAND-
LUNGSSCHWERPUNKTE
AUF HOHEM NIVEAU!**





Text: Regula Laux
Foto: Jean-Marc Felix

Kafi-Shop in Laufenburg

Bereits in zweiter Generation: Raphael Imhof



Prost: Raphael Imhof beim Ausprobieren von Rezeptideen.

Die Winter- und damit die kalte Jahreszeit ist eher die Zeit der Heissgetränke, so nimmt auch der Kaffeekonsum zu. Um zur Weihnachtszeit auch mal Alternativen zum normalen Kaffee bieten zu können, verrät uns Raphael Imhof zwei Kaffee-Rezeptideen. Seine Eltern, Christel und Matthias Imhof,

gründeten den Kafi-Shop 1997 als Familienunternehmen, zehn Jahre später stieg Raphael ins Geschäft mit ein, 2009 erfolgte der Umzug von Etzgen nach Laufenburg. Seit 2012 führen Imhofs zusätzlich gemeinsam mit JURA den JURA Store Zürich. «Weihnachten ist für mich eine sehr angenehme Zeit, weil

ich ein Familienmensch bin», verrät Raphael Imhof. Leider sei jedoch die besinnliche Zeit durch den Konsum ein wenig in den Hintergrund geraten, umso wichtiger sei das Entspannen bei einer speziellen Tasse Kaffee.

Cappuzino
(ohne Alkohol)

Zutaten (für 1 Person)
50 ml Espresso
Milch und Milchschaum
10 ml Zimt-Aromasirup
Wenig Zimtpulver

Zubereitung
Geben Sie Zimt-Aromasirup in eine Cappuccinotasse. Bereiten Sie einen Cappuccino direkt auch in dieser Tasse zu.

Serviervorschlag
Bestäuben Sie die Kaffeespezialität mit dem Zimtpulver zur Dekoration.

Adventskaffee
(mit Alkohol)

Zutaten (für 1 Person)
45 ml Espresso
20 ml Rahm-Likör oder Eier-Likör
200 ml Milch
1 Messerspitze Zimt

Zubereitung
Erhitzen Sie den Likör. Giessen Sie ihn dann mit der angegebenen Menge Zimt in ein dekoratives Glas. Bereiten Sie in einem Kännchen einen Espresso zu. Geben Sie diesen anschliessend mit Hilfe eines Löffels in das Glas über den Likör. Bereiten Sie ein Kännchen Milchschaum zu. Giessen Sie den Milchschaum in das Glas bis es voll ist.

Serviervorschlag
Dekorieren Sie den Milchschaum mit etwas Zimt.



Grossmutter's Schoggikugeln.



Michael Bracher freut sich über die Produktion von Adrian Schneider und Sarina Rohr.

Mit Herzblut und Leidenschaft

Zu Besuch bei der Confiserie Kunz in Frick

«Bei uns entstehen alle Produkte mit ganz viel Herzblut und Leidenschaft, dies vom Brot bis zu den vielen verschiedenen Konfekten», erzählt Michael Bracher, seit Beginn 2020 Chef der Confiserie Kunz in Frick. Den Beweis dieser Aussage tritt er wenig später im hinteren Teil der Bäckerei / Konditorei an, als er uns seinen Maître Confiserie, Adrian Schneider vorstellt und die Konditorin / Confiseurin Sarina Rohr. Seit 13 Jahren arbeitet Schneider in Frick, davor war er 22 Jahre selbständiger Confiseur. «Aus Schoggi kann man alles machen mit Kräutern, Früchten, Alkohol...», erzählt Schneider. So werden momentan 28 verschiedene Pralines im Laden angeboten und Schneider tüftelt immer wieder an neuen Rezepturen.

Elfingen von Käfers Schloss verwendet. Testen durften wir auch die Pralines, für die Schneider den Kakaosaft, welcher aus der weichen Pulpe der Kakaofrucht gewonnen wird, verwendet: «Früher wurde dieser Teil der Kakaofrucht weggeworfen, bis ein Startup-Unternehmen das Potenzial erkannte und begann, den Stoff vor Ort zu pasteurisieren. Wir wiederum sind von dem fein süsslichen Geschmack begeistert und haben damit ein neues Praliné entwickelt.»

«Aus Schoggi kann man alles machen mit Kräutern, Früchten, Alkohol...»

Adrian Schneider hätte noch so manche (Schoggi-)Geschichte zu erzählen. «Mir ist es sehr wichtig, dass man die MitarbeiterInnen, diejenigen, die für unsere Produkte verantwortlich zeichnen, kennt», so der Chef Michael Bracher. Womit wir wieder beim Anfang der Geschichte wären, beim Herzblut und der Leidenschaft...

Text: Regula Laux
Fotos: Jean-Marc Felix und Confiserie Kunz

Grossmutter's Schoggikugeln

3 Eier, 260 g Zucker, 50 g Sirup*
Zutaten zusammen in einer Schüssel leicht erwärmen und mit dem Schwingbesen schaumig schlagen.

1 Pack Vanillezucker, 4 g Zimt, 375 g Mandeln gemahlen, 190 g Dunkle Schokolade flüssig
Mandeln, Gewürze und Schokolade langsam mit der Kelle unter die schaumige Masse ziehen.

90 g Weissmehl
Mehl sieben und schonend unter die Schokoladenmasse ziehen

Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Teig anschliessend ca. 2 cm dick ausrollen und Würfel von 2 x 2 cm zuschneiden. Würfel in der Hand zu Kugeln rollen. Die Kugeln im Puderzucker rollen. Schoggikugeln auf ein Backblech absetzen und jeweils mit einer ganzen, geschälten Mandel dekorieren.

Ofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Blech mit Schoggikugeln in unterem Drittel einschieben und 6 min backen, bis die Kugeln leicht verlaufen.

* Zur Herstellung des Sirups 50 g Zucker und 50 g Wasser unter stetigem Rühren zu einem Sirup einkochen. Danach abkühlen lassen. Davon 50 g zur Grundmasse geben. Klappt alternativ auch mit Honig.

**«O du fröhliche... Weihnachts-Zeit...»
...ist auch NFZ-Zeit!**

Schenken Sie sich oder Ihren Liebsten 150 Mal Freude im Jahr. Mit einem Abo oder einem Geschenkabo der Neuen Fricktaler Zeitung. Natürlich auch online und als App.

061 835 00 00 | abo@nfz.ch | www.nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



GEWERBE REGION FRICK-LAUFENBURG
geref.ch

Geschenkgutscheine
von GEWERBE REGION FRICK-LAUFENBURG



Das ideale Weihnachts- oder Neujahrs Geschenk!

Ein Geschenkgutschein von GEWERBE REGION FRICK-LAUFENBURG – daran haben garantiert alle Freude! Die Gutscheine können bei mehr als 180 Geschäften und Dienstleistern in den Regionen Frick und Laufenburg eingelöst werden.

Gutscheine können an folgenden **Verkaufsstellen** gekauft werden: Frick: Raiffeisenbank Regio Frick, Bäckerei Kunz, Coop-Kiosk, Migros-Kundendienst. Gipf-Oberfrick: Hinden Eisenwaren, Bäckerei Kunz. Laufenburg: Leuenberger AG, Whirlpool & Pflanzenwelt.

verkauf-dienstleistungen.ch

GEWERBE REGION FRICK-LAUFENBURG
geref.ch

GEWERBE vor Ort

Frick, 1. – 3. Oktober 2021

Lassen Sie sich überraschen!

Die etwas andere Gewerbeausstellung in Frick im Herbst 2021.

gewerbe-vor-ort.ch



Corona und Weihnachten: Chance zum Überdenken «alter Zöpfe»

Weihnachten ist ein spezielles Fest, das war früher so und daran hat sich auch heute kaum etwas geändert. Festlich geschmückte Tannenbäume zieren die Wohnstuben, man ist nett zueinander oder probiert es zumindest, und am Weihnachtsabend fiebern besonders die Kinder mit roten Backen und bei leuchtendem Kerzenschein der Bescherung entgegen. Was wird es wohl bringen, das Weihnachtsfest? Spielautos, Puppen, Computer, feines Essen – oder vielleicht unschöne Diskussionen und Familienzwi...? Die Zahlen der Polizeistatistik jedenfalls

«Rituale können ausgrenzend wirken»

sprechen da Bände: Denn das «Fest der Liebe» bringt oft auch Streit und Handgreiflichkeiten mit sich. Alle Jahre wieder wird die familiäre Nähe manch einem eben doch zu viel. Und wie wird das wohl werden in diesem Jahr? Wenn schon der Samichlaus in der Vorweihnachtszeit den Mund-/Nasenschutz unter seinem falschen Bart verbergen muss und am Heiligabend nicht mehr auf die Strasse darf, weil er zur Hochrisikogruppe gehört? Wenn beim Lukas-Evangelium peinliches Gelächter aufkommt beim Satz «...weil in der Herberge kein Platz für sie war!»? Wenn im Krippenspiel die Angst der Hirten auf dem Feld viel tiefer einfährt als in anderen Jahren und der Ausruf des Engels «Fürchtet Euch nicht!» plötzlich ganz neuen Tiefgang erlebt?

Rituale und Wiederholungen sind wichtig und gut. Sie beruhigen und stärken das Zugehörigkeitsgefühl – dies gerade in unsicheren Zeiten. Gleichzeitig können sie aber auch ausgrenzend wirken. Wenn beim Krippenspiel schon durch die Nationalität oder die Hautfarbe die Rollen festgelegt sind. Wenn die Beliebtheit der Beschenkten an der Grösse des Geschenkberges gemessen wird. Wenn vom alljährlichen Festtagsmenu Fondue Chinoise nicht abgewichen wird, obwohl neu ein Vegetarier oder eine Veganerin zur Familie gehören.



Installation: Dora Freiermuth.

Deshalb: Auch ohne Corona gäbe es einiges zu überdenken. Doch in diesem Jahr drängt sich mit dem verflixten Virus die Frage förmlich auf, wie wir weihnachtliche Nähe schaffen können – trotz Abstand. Sehen wir doch Corona als Chance zum Überdenken «alter Zöpfe». Gemeinsames, weihnachtliches Verzieren vom Mund-/Nasenschutz, Wald- und Open Air-Gottesdienste im Stundentakt, Gymnastik (gegen die Kälte) und Singen (fürs Herz) für alle im Freien, Wald-Krippenspiel mit neu besetzten Rollen, Glühwein am Lagerfeuer mit der (teils unbekannt) Nachbarschaft ... sind da nur ein paar spontane Ideen. Ich bin mir sicher, Ihnen fallen da noch viel mehr gute Dinge ein – Sie müssen es nur wollen!

«Alle Jahre wieder wird die familiäre Nähe manch einem zu viel»

In diesem Sinne:
Frohe Weihnacht all überall.
Regula Laux

Impressum

Herausgeber

Neue Fricktaler Zeitung,
Baslerstrasse 10, Postfach,
4310 Rheinfelden,
in Zusammenarbeit mit Gewerbe
Region Frick und Laufenburg
und Fricktaler Medien AG

Konzeption

Franziska Bircher, René Leuenberger,
Daniel Müller, Walter Herzog

Redaktion

Walter Herzog, Regula Laux

Fotos

Jean-Marc Felix, Regula Laux

Verkauf

Marc Waldmeier, Karin Stocker,
Daniel Müller, Ivo Bosshard

Grafik/Layout

Nicole Schnetzler, grafica

Druck

AVD Goldach, Goldach

Verteilung

Bezirk Laufenburg, Fricktal,
Teile Aargau mit Neue Fricktaler
Zeitung/Post/DMC

Auflage

27000 Exemplare

Medienpartner

Neue Fricktaler Zeitung
Fricktaler Medien AG

Freunde

Gewerbe Region Frick-Laufenburg
Gemeinde Frick
Laufenburg Waldstadt am Rhein
Raiffeisenbank Regio Frick-Mettauertal
Raiffeisenbank Regio Laufenburg
Gesundheitszentrum Fricktal
Neue Fricktaler Zeitung

Wir danken allen Freunden und Inserenten, welche die Herausgabe dieses Weihnachtsmagazines für Laufenburg und Frick ermöglicht haben.

GEWERBE REGION FRICK-LAUFENBURG

Gemeinde
5070 Frick



Laufenburg Waldstadt am Rhein

GZF Gesundheitszentrum Fricktal

RAIFFEISEN

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



Pro Fr. 100.– Einkauf
schenken wir Ihnen einen
Gutschein vom Gewerbe
Region Frick-Laufenburg
im Wert von Fr. 10.–
(bis 31.12.2020)

Nachhaltig einkaufen
in Frick – alles vor Ort und
nicht weit weg.



Hauptstrasse 45
5070 Frick
062 871 71 77
www.freyoptik.ch
frick@freyoptik.ch

Gratis Parkplätze direkt
vor dem Geschäft.

