

Rundschau

Das Amtsblatt der Gemeinde Birmenstorf
Die Regionalzeitung für Baden, Ennetbaden, Fislisbach, Killwangen, Neuenhof, Spreitenbach, Turgi, Wettingen und Würenlos (Ausgabe Süd)

Aargovia TAXI

Rollstuhltaxi

056 288 22 22

Gerne jederzeit für Sie da!

127051 RSK



open fibre access

**Bestes Internet
gibt's hier**

Neutrale Beratung:

056 560 60 55

127051 RSK

126904 RSK

Regionalwerke Baden

**Strom
kaufen?
Solaranlage!**

Jetzt unverbindlich beraten lassen!

056 200 22 22
regionalwerke.ch/loesung



Ein Kater gegen die Einsamkeit

Das Kinder- und Jugendtheater Turgi hat sich in den über drei Jahrzehnten seit seiner Gründung zur kulturellen Institution im Dorf entwickelt. Heute zählt der Verein rund 60 Mitglieder, und er konnte schon unzählige Erfolge bei Auftritten im In- und Ausland verbuchen. Erst im Frühjahr wurde das Jugend-

theater für seine Eigenproduktion «Trapped – Gefangen» bei den Internationalen Theatertagen am See in Friedrichshafen mit zwei Preisen ausgezeichnet. Im November und Dezember bringt es in Turgi eine warmherzige Inszenierung von «Peterson und Findus» auf die Bühne. **Seite 7**

BILD: ZVG

DIESE WOCHE

BAUEN Ein Rundgang gewährt Einblicke in die Entstehung des neuen reformierten Kirchgemeindehauses in Wettingen. **Seite 3**

BIER Die Fertigstellung der neuen Rohbauten auf dem Areal der Brauerei H. Müller AG wurde mit einem Richtfest gefeiert. **Seite 5**

BEGINN In Fislisbach erfolgte letzte Woche der Spatenstich für den neuen Kunstrasenplatz der Sportanlage Esp. **Seite 7**

ZITAT DER WOCHE

«Weil ich weiterhin kreativ sein wollte, begann ich, in meiner Freizeit zu malen.»



Brigitte Schramm über ihren Weg zur eigenen Galerie mit ihrem Mann. **Seite 9**

RUNDSCHAU SÜD

Effingermedien AG | Verlag
Dorfstrasse 69, 5210 Windisch
Telefon 056 460 77 88 (Inserate)
Redaktion 056 460 77 88
redaktion@effingermedien.ch
inserate@effingermedien.ch · effingermedien.ch

BADEN

Disput um Glaubensfragen

Im Frühling 1526 fand in Baden die sogenannte Badener Disputation statt, ein Streitgespräch zwischen Vertretern der altgläubigen, also katholischen Kirche und den Anhängern der Reformation. Anlass war die von Zürich im Jahr zuvor beschlossene Kirchenreform. Vom 19. Mai bis 8. Juni 1526 debattierten rund 200 Teilnehmer über Glaubensfragen. Die Disputation wurde von vier meist katholisch gesinnten Präsidenten geleitet und endete damit, dass neun Stände der Tagsatzung am alten Glauben festhielten, während vier den neuen Lehren folgten. Damit wurde die konfessionelle Spaltung der Alten Eidgenossenschaft festgestellt – mit weitreichenden politischen und gesellschaftlichen Folgen. Um an das Ereignis und dessen Bedeutung zu erinnern, finden anlässlich des 500-Jahr-Jubiläums unter dem Titel «Disput(N)ation» Konzerte, Vorträge, Gespräche und viele weitere Veranstaltungen statt. **Seite 3**

REGION: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche»

Fernsehmenü vom Böndler

Die «Landfrauenküche» kommt in die Region der «Rundschau»: Landwirtin Stefanie Hitz aus Nussbaumen stand vor der TV-Kamera.

Steffi Hitz (32), die mit ihrem Ehemann Michi (33) auf dem Böndler einen pionierhaften Milchwirtschaftsbetrieb führt, steht am 14. November im Mittelpunkt der neuen «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche»-Staffel. Das Ehepaar verfolgt die Fernsehserie bereits seit einigen Jahren, beide stammen aus Bauernfamilien in der Region. Im Interview erzählt die Mutter von zwei Kindern, wie sie ihren Mann kennengelernt hat, woher ihre Begeisterung für das Kochen kommt, was ihren Bauernhof auszeichnet und wie es war, mit einem Fernsehteam im Haus gleich für sieben Leute zu kochen. **Seite 11**



Die Teilnehmerinnen der 19. Staffel

BILD: SRG

126904 RSK

GARAGE KLARER AG

5432 Neuenhof - Tel. 056 - 406 61 88 - [www.garage-klarer.ch](http://garage-klarer.ch)

126908 RSK

Markus Haas
Als euer neuer Gemeindeammann
Zukunft Wettingen

markushaas.ch



VOLVO SWISS PREMIUM®
10 JAHRE/150'000 KM GRATIS-SERVICE
10 JAHRE/150'000 KM VOLKSWAGEN-GARANTIE

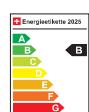
VOLVO

Grosse Prämien für den kleinsten Volvo.

Der Volvo EX30. Jetzt mit CHF 7'000.– Aurora Bonus und 0% Leasing.

BEREITS FÜR **CHF 31'250.–**

Besuche uns und vereinbare eine Probefahrt.



REGION: Landwirtin Stefanie Hitz aus Nussbaumen stand für «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» vor der Kamera

«Alles, nur nie einen Bauern»

Steffi Hitz, die auf dem Böndler einen Milchwirtschaftsbetrieb führt, steht im Mittelpunkt der neuen Staffel «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche».

REINHOLD HÖNLE

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, an der 19. Staffel der «Landfrauenküche» teilzunehmen?

Mein Ehemann Michi und ich schauen diese «SRF bi de Lüt»-Serie seit vielen Jahren. Sie zeigt interessantes aus dem Alltag der Bauernfamilien und von den wunderschönen Landschaften der Schweiz. Aber vor allem liebe ich es zu kochen. Jedes Mal sagte ich, da könnte ich auch einmal mitmachen. Letztes Jahr drückte mir mein Mann ein Anmeldeformular in die Hand. Ich fand, nun versuche ich es. Die nehmen mich ja doch nicht! (Lacht.)

Woher kommt Ihre Begeisterung fürs Kochen?

Ich habe schon gern gekocht und Brot gebacken, bevor ich Michi kennengelernt. Jetzt macht es noch viel mehr Spass. Seit wir Kinder haben, lege ich ausserdem mehr Wert auf eine gesunde Ernährung.

Wann begannen Sie zu kochen?

Ich habe meiner Mutter, die stets frisch gekocht hat, früh über die Schultern geschaut, selbst damit habe ich aber erst begonnen, als ich keine andere Wahl mehr hatte. Nach meiner KV-Lehre bei den SBB und ein paar Jahren im Schalterdienst zog ich mit meinem damaligen Freund nach Ilanz. Ich dachte, dass ich dortbleiben würde, doch es kam anders. Nach einem Jahr kehrte ich in unsere Region zurück, wohnte in Wettingen und arbeitete in Dielsdorf.

Wie haben Sie Ihren Ehemann kennengelernt?

Das ist nichts, was man erzählen muss, aber man soll ja nicht lügen ... Klassisch übers Internet. Ich meldete mich 2018 mit einer Kollegin aus Jux auf einer Datingplattform an und nach 24 Stunden bereits wieder ab, weil ich viele seltsame E-Mails bekam. Michi war der Einzige, mit dem ich weiter schrieb. Wir haben uns dann verabredet, und es hat gepasst. Wir hatten uns eigentlich schon früher verlieben können, da wir teilweise an den gleichen Orten im Ausgang waren, doch wir waren uns nie begegnet.

Konnten Sie sich damals vorstellen, einen Bauern zu heiraten?

Nein. Obwohl mein Vater aus einer Bauernfamilie stammt, dachte ich: «Alles, nur nie einen Bauern!» Aber jetzt will ich kein anderes Leben mehr.

Wie kamen Sie zu Ihrem Hof?

Michis Eltern hatten ihren Hof ursprünglich mitten in Kirchdorf, gleich



Steffi Hitz mit ihrer Lieblingskuh Ronja und Ehemann Michi (33)

Wie haben Sie sich auf den grossen Tag vorbereitet?

Minimal. Ich habe jede Komponente irgendwann einmal gekocht. Für mehr hätte ich gar keine Zeit. Eigentlich sollte das Essen im Spielgruppenraum stattfinden, doch er war zu klein, da auch die beiden Kamera teams Platz haben mussten. So verlegten wir es in die Stube, was den Vorteil hatte, dass das Essen auf dem kürzeren Weg weniger abkühlte.

Wer stand am liebsten vor der Kamera?

Eindeutig meine ältere Schwester, die meine Küchenhilfe war. Corinne steht gern im Mittelpunkt.

Kochen Sie öfter zusammen?

Nein, das war das erste Mal. Sonst kocht immer die eine oder die andere. Aber wir haben gut harmoniert. Wir sind fast gleich alt. Sie ist gelernte Landwirtin und hat mit ihrem Mann gerade einen Hof übernommen.

Was hat Sie beim Drehen am meisten überrascht?

Dass wir alles sieben Mal machen mussten. (Lacht.) Und wie viele Leute es benötigt. Während der Woche drei und am Tag des Essens elf Personen. Jetzt betrachte ich Fernsehsendungen mit anderen Augen.

Gab es lustige Missgeschicke?

Ja, in der Küche. Deshalb werde ich den Wettbewerb sicher nicht gewinnen. Mehr darf ich nicht verraten ... Außerordentlich waren Lino (3) und Zoe (2) in dieser Woche krank. Mir ging es dann ebenfalls nicht so gut. Einmal ging ich schon um 18 Uhr zu Bett.

Haben Sie für die Folge vom 14. November, in der Sie Gastgeber sind, ein Public Viewing geplant?

Ich weiß gar nicht, ob ich mich schon will. (Lacht.) Und mein Mann ist am Freitag sowieso im Turnverein. Dann schauen wir uns die Sendung wohl erst am Samstag an.

«SRF BI DE LÜT – LANDFRAUENKÜCHE»

«Landfrauenküche» ist eines der quotenstärksten Formate von «SRF bi de Lüt», das freitags um 20.05 Uhr auf SRF 1 ausgestrahlt wird. In jeder Sendung wird eine von sieben Landfrauen porträtiert, sie kocht für die anderen sechs, die ihr Menü und das Ambiente bewerten. Das Resultat wird erst in der Finalsending bekannt gegeben. Sonja Vogt aus Scherz war 2021 die erste und bislang einzige Aargauerin, die den Wettbewerb schon gewonnen hat.

neben dem Restaurant Hirschen. Da es dort zu eng wurde, ergriffen sie 2001 die Gelegenheit, hier oben auf dem Böndler neu zu bauen. Die Milchwirtschaft blieb zentral. Nachdem wir den Hof vor drei Jahren übernommen hatten, stellten wir ihn jedoch auf die noch kaum bekannte Mutter-Kalb-Haltung um, für die wir uns begeisterten, als ich einen Fernsehbericht darüber gesehen hatte.

Was ist daran speziell?

Die Kälber bleiben nach der Geburt bei den Kühen und werden von ihnen mit Muttermilch gesäugt. Wir können deshalb 40 Prozent weniger melken, doch die Kälber sind seither seltener krank und benötigen weniger Antibiotika. Mit der Trennung fällt ein grosser Stressfaktor weg, und die Qualität der Milch wird verbessert.

Was produzieren Sie sonst noch?

Wir betreiben IP-Ackerbau, hauptsächlich für die Fütterung der Tiere. Mein Schwiegervater ist für die Pflege des halben Hektars Reben angestellt; mit denen wir in Kirchdorf Pinot noir, Federweissen und dazu alle zwei Jahre einen Blauburgunder aus dem Eichenfass machen. Ich kümmere mich vor allem um die Pferde, die wir in Pension haben, und um meine Spielgruppe, packe aber gern mit an, falls Michi Hilfe braucht. Momentan bin ich jedoch zuallererst Mami.

Wofür halten Sie die anderen Tiere?

Schafe haben wir, weil wir ein Stück Land haben, bei dem es sehr mühsam wäre, das Gras zu mähen. Die Geissen und Hasen halten wir für die Spielgruppe, die Hühner haben wir sogar in diesem Rahmen ausgebrütet und aufgezogen. Das sind alte Rassen, die farbige Eier legen. Ich will den Kindern zeigen, dass es nicht nur weisse und braune Eier gibt und nicht alle den Einheitsgrösse entsprechen, die man aus den Supermärkten kennt.

Wie oft leiten Sie die Spielgruppe?

Ich betreue die maximal zwölf Kinder zwischen drei Jahren und Kindergartenalter einmal pro Woche für zweieinhalb Stunden.

Haben Sie Zeit für Hobbys?

Ich reite seit meiner Kindheit, jetzt am frühen Morgen, bevor die Kinder auf sind. Dabei nehme ich den Hund mit und verbinde es mit der Schafkontrolle. Ein oder zwei Mal pro Woche gehe ich ins Yoga. Michi ist im Turnverein. Es ist uns wichtig, dass wir unsere eigenen Sachen machen können.

SRF bewirbt die Landfrauenküche als Wettbewerb, bei dem ermittelt wird, wer die beste Regionalküche hat. Mögen Sie es, sich mit anderen zu messen?

Nein, es hat mich viel Überwindung gekostet, mich im Fernsehen zu präsentieren. Ich bin jemand, der gern or-

ganisiert und im Hintergrund arbeitet. Ich stehe nicht so gern im Vordergrund. Mir war es wichtig zu zeigen, dass es Alternativen zur konventionellen Milchwirtschaft gibt, zumal es erst ganz wenige Betriebe gibt, die diese Mutter-Kalb-Haltung praktizieren.

Kochen Sie eher intuitiv oder nach Rezept?

Nach Rezept kann ich nicht kochen. (Lacht.) Ich kann deshalb auch nie zwei Gerichte gleich kochen. Es ist lustig. Wenn Michi sagt: «Mmh, das kannst du wieder einmal machen», sage ich nur: «Ich kann es probieren.»

Welche Küche inspiriert Sie?

Ich bin offen für alles. Obwohl ich selbst seit meiner Kindheit kein Fleisch esse, weil ich weder den Geschmack noch die Konsistenz mag, kochte ich mit Fleisch unserer eigenen Tiere, von dessen Qualität ich überzeugt bin, und sehr viel mit Gemüse. Ich habe beim Nachbarhof das wöchentliche Gemüsekistli abonniert. Da weiss ich, dass es frisch und saisonal ist.

Backen Sie gern?

Ja, ich backe sogar lieber als ich koche.

Aber beim Backen ist es doch wichtig, dass man sich an die Mengenangaben in den Rezepten hält.

Ich backe viel mit Sauerteig. Ich schaue den Teig nach dem Aufgehen an und gebe nach Gefühl noch Mehl hinzu. Ansonsten halte ich mich an die Grundrezepte und variiere sie dementsprechend, was sich gerade anbietet.

Was gehört zu Ihrem «Landfrauenküche»-Menü?

Möglichst viel davon, was wir auf dem Hof produzieren. Fleisch, Milch und natürlich Sauerteig in der Vorspeise und beim Dessert.

WEIHNACHTSMARKT AUF DEM BÖNDLER

«Landfrauenküche»-Teilnehmerin Stefanie Hitz und Ehemann Michi Hitz veranstalten am Sonntag, 23. November, von 10 bis 18 Uhr auf ihrem Hof wieder ihren Weihnachtsmarkt auf dem Böndler. Sie verkaufen eigene Produkte wie Fleisch, Brot und Wein. An den festlich geschmückten Marktständen bieten über ein Dutzend weitere Personen aus der Region Kulinarisches und Kunsthandwerkliches an. Wärmen kann man sich an Feuerschalen sowie mit Glühwein und Glühmost, stärken mit allerlei Süßem und Salzigem. Außerdem gibt es Hofführungen und für Kinder eine Spielemöglichkeit.

Inserat

The advertisement features a woman standing next to a dark-colored CUPRA car in a snowy, mountainous landscape. The car has a license plate that reads "0021 MCU". To the right of the car is a QR code with the text "SCAN ME" below it. The logo for "NEUE CENTRUM GARAGE WÜRENLOS" is at the bottom left. The background shows a snowy mountain road.

Gratis Winterreifen* beim Kauf eines CUPRA/SEAT Neuwagens

Kaufen oder bestellen Sie bei uns bis Ende November 2025 einen CUPRA- oder SEAT-Neuwagen, so schenken wir Ihnen die Winterbereifung*!



(*nur Reifen; Aktion nicht gültig für Sondermodelle GO! und Business Edition)

NEUE CENTRUM GARAGE AG - Landstrasse 62 - 5436 Würenlos - T. 056 436 80 60 - www.centrum-garage.ch