

Neues Parkierungsreglement in Frick

FRICK. Das von der Gemeindeversammlung im Juni 2017 genehmigte Parkierungsreglement wird per 1. Juni 2018 in Kraft gesetzt, nachdem der Gemeinderat die Vollzugsverordnung dazu beschlossen hat und gegen die im Februar publizierten neuen Signalisations-Vorschriften keine Einsprachen eingingen. Mit dem neuen Reglement werden folgende Ziele verfolgt: Keine Fremdparkierer (zum Beispiel Pendlere in Wohnquartieren); hohe Verfügbarkeit der Parkplätze im Zentrum für Kunden und Besucher; Parkieren auf öffentlichem Grund soll nicht attraktiver sein als das Parkieren auf privatem Boden; öffentliche Parkplätze sollen grundsätzlich bewirtschaftet sein (zeitliche Beschränkung und/oder Gebühren); der gesteigerte Gemeindegebrauch soll abgegolten werden (Gebühr für das Langzeitparkieren).

Das Langzeitparkieren kostet neu monatlich 40 Franken für Personewagen/Lieferwagen und 80 Franken für Lastwagen. Langzeitparkieren ist auf öffentlichen Strassen und Plätzen erlaubt, wo keine Parkzeitbeschränkungen bestehen, wo die verbleibenden Durchfahrtsbreiten ausreichend sind und die einschlägigen strassenverkehrsrechtlichen Vorschriften eingehalten werden. Bei Langzeitparkieren wird das Kontrollschild registriert. Es werden jedoch keine Parkkarten dafür ausgegeben.

Kontrolle durch beauftragte Privatfirma

«Das Einhalten der Vorschriften für das Langzeitparkieren wird durch eine beauftragte private Firma kontrolliert», heisst es in der Medienmitteilung des Gemeinderates Frick. Als Langzeitparkierer gelten Fahrzeuge, die während drei oder mehr Tagen pro Woche an mehr als vier Tages- und/oder Nachtstunden parkiert werden. Halter von festgestellten Fahrzeugen, «welche diese Vorgaben nicht einhalten und für die keine Gebühr bezahlt wurde, werden von der Gemeinde kontaktiert und erhalten eine Rechnung», so der Gemeinderat weiter. (mgt)

Glänzendes für das dunkelrote Flüssige

Fricktaler Chriesisaft wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet

Die Freude bei den Arbovitis-Mitarbeitenden in Frick ist gross. Darf das Team doch einen aktuellen Schweizer Meister präsentieren. Genauer den vom Schweizer Obstverband mit Gold ausgezeichneten Fricktaler Bio-Chriesisaft.

Susanne Hörth

FRICK. Arbovitis ist ein kleiner Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieb. Inhaber Martin Erb und sein Team stellen ausschliesslich biologische Produkte her und setzen sich für die Erhaltung der Hochstammobstbäume in einer artenreichen Landschaft ein. Mit der neu lancierten nationalen Fruchtsaft- und Cider-Prämierung möchte der Schweizer Obstverband die Qualität, den Absatz und den Stellenwert von vergorenen und unvergorenen Getränken fördern. Es geht darum, bekannte traditionelle Getränke auf Basis Apfel und Birnen dem Konsumenten in Erinnerung zu rufen sowie innovative Getränke, insbesondere Cider, zu präsentieren. Der Chriesi-Saft von Arbovitis in der Spezialkategorie «Sonderfruchtgetränke» ausgezeichnet.

Bio-Chriesi von Hochstammobstbäumen «Ein ganz spezieller Saft», lacht Cornelia Brennwald, den Leuten besser als Flumi bekannt. «Er ist 100 Prozent aus Bio-Chriesi von Hochstammobstbäumen aus unserer Region.» Die Goldmedaille sei auch ein Zeichen dafür, dass «nicht nur wir den Saft sehr gut finden. Die Auszeichnung ist eine Bestätigung.»

Bereits 1996 hat Martin Erb von Arbovitis den Kirschsafte «erfunden» und in die Flaschen gebracht. Was mit



Cornelia Brennwald mit dem prämierten Chriesisaft (rechts). Links hält sie eine der ersten Flaschen, die 1996 mit dem Fricktaler Fruchterzeugnis abgefüllt worden war.

Foto: Susanne Hörth

einer kleinen Menge von rund 3000 Flaschen pro Jahr begann, hat sich inzwischen zu einem beliebten Produkt mit heute rund 10000 Flaschen entwickelt. «Seit wir 2014 einen eigenen Verarbeitungsraum haben, können wir die Kirschen auch bei uns pressen und abfüllen. Das vereinfacht den Arbeitsprozess sehr», erklärt Cornelia Brennwald. Abnehmer für den Fricktaler Kirschsafte ist neben diversen Bio-Läden, Kundschaft an Märkten auch der Grossverteiler Coop.

Sich im Glanze der Goldmedaille zurücklehnen und den Erfolg geniessen, liegt nicht drin. Denn möchte das Fricker Team seine Abnehmer weiter beliefern können, so braucht es Nachschub. Und hier spielt auch Mutter Natur eine entscheidende Rolle. «Die letzten beiden Jahre waren, was die Kirschernte betrifft, nicht gut», so Cornelia Brennwald. Jetzt gilt die Hoffnung der neuen Ernte. Auch wenn das

Jahr mit einer Prachtbluescht begonnen hat, ist das noch lange kein Zeichen dafür, dass am Schluss viele schöne, reife Früchte in den Bäumen hängen und bereit zum Pflücken sind. Frost, Trockenheit, lange Nässe oder Hagel sind Wettereinflüsse, die vieles zunichtemachen können. Aber auch Pilze oder ganz besonders die Kirschesigfliege können den reifenden Fruchtkorn den Garaus machen.

«Chriesi hat man erst, wenn sie im Körbli liegen.» Und machen hier dann glustig zum Zugreifen und Geniessen. Warum soll man das flüssige Gemisch von süssen Kirschen und sauren Weichselkirschen trinken? Cornelia Brennwald lacht: «Der rote Farbstoff ist wie jener der Blutorangen sehr gesund. Er gilt als entzündungshemmend und ist vitaminreich. Und ausserdem schmeckt der Chriesisaft einfach gut.»

FRICKTAL IN BILDERN



GOTT MIT NEUEN AUGEN SEHEN

Unter dem Motto «Gott mit neuen Augen sehen!» feierten in Oeschgen am 29. April zehn Kinder das Fest der Ersten Heiligen Kommunion. In vielfacher Weise gestalteten die Kinder ihren Gottesdienst mit Singen und Klatschen, mit Beten und Erzählen. Sie animierten damit auch die Gottesdienstbesucher fröhlich mitzutun. Alle Kinder hatten in wunderschönen Bildern ge-

malt, wo sie Gott entdecken im Leben und in der Welt. Mit neuen Augen sehen sie Gott im Sternenhimmel und im Planet Erde, in den Tieren und Pflanzen, im Heiligen Brot und im Danken, aber auch im Teilen und sogar im Tod. Alle Bilder zusammen bilden nun ein Kreuz, das im Chorbogen der Oeschger Kirche hängt. (mgt)

Foto: zVg

LANDFRAUEN BEWEGEN

Endlich Frühling und die weinenden Rebstöcke



Manuela Eiermann, Möhlin

Wir dürfen in einem wunderbaren Land leben. Alle vier Jahreszeiten begleiten uns in der Schweiz. Die Erwartung auf den Frühling mit seinen zarten Blumen und den süssen Düften der ersten Blüten erweckt in uns Tatendrang und Vorfreude. Der Winter lässt sich nicht so schnell vertreiben, doch die Natur geht ihren Weg.

Für mich beginnt der Frühling im Weinberg. Die wärmenden Sonnenstrahlen im März treiben uns hinaus an die frische Luft. Die ersten Bienen summen schon und die Marienkäfer begrüssen mich. Die Rebstöcke werden geschneitten. Eine lange Rute wird stehen gelassen und je nach Anbauart am unteren Draht befestigt oder wie zu alten Zeiten, kunstvoll zu einem Bogen geformt und am Stock festgebunden. Während dieser Zeit weinen die Rebstöcke. Aus der tiefen Wurzelzone wird Lebenssaft in die Triebe befördert und tritt bei den Schnittstellen hervor.

Man sagt, dass diese Tropfen eine heilende Wirkung auf das menschliche Auge haben könnten. Die Natur hat bereits alles vorbereitet. In den sogenannten Augen (Knospen) schlummert das Blattwerk und das Geschehen. Eine sehr heikle Zeit. Kein Frost darf mehr über diese zarten Austriebe kommen. Die Ernte würde schon vor dem vollständigen Austrieb dezimiert oder sogar vernichtet werden. Dies ist im letzten Frühling vielen Weinbauern zum Verhängnis geworden. Ein schmerzlicher Moment. Das schlafende Auge (Nebenknospe) treibt wohl noch aus, wird jedoch unfruchtbar sein. Einzig der Rebstock wird überleben, meistens. Nicht nur die Weinstöcke treiben aus. Im wärmer werdenden Ackerboden stossen die zarten Spargeln ans Licht. Für mich ist der grüne Spargel der schmackhaftere.

Hier mein Spargelrezept: Das holzige Ende des grünen Spargels grosszügig abschneiden. In Wasser mit etwas Zitronensaft und Salz bissfest garen. Drei schöne Stangen auf eine saftige Scheibe Bauernschinken legen und aufrollen. Alle Rollen nun in eine ausgebutterte Form schichten und mit würzigen Raclette Scheiben belegen. Im vorgeheizten Ofen überbacken, bis der Käse leicht braun wird. Mit Kartoffeln servieren. Mein Frühlingsrezept soll auch Ihres sein. En Guete.

landfrauen-laufenburg.ch/
landfrauen-rheinfelden.ch/

Bannbereitung

OESCHGEN. «Die Bannbereitung ist eine ausgezeichnete Gelegenheit, sich gegenseitig kennen zu lernen und in gemüthlicher Atmosphäre neue Kontakte zu knüpfen», heisst es in der Einladung des Gemeinderates Oeschgen und der Scheibensprenger. In Oeschgen findet sie an Auftakt statt. Als Auftakt läuten am Donnerstag, 10. Mai, um 8 Uhr die Kirchenglocken. Um 9 Uhr geht es bei der Kirche mit einem Gottesdienst los. Danach geht es zu Fuss zur Hühnerfarm von Brigitte und Stefan Lauber. Nach dem Apéro und Vorstellung des Betriebes geht es weiter zur RSA Schluen, wo die Scheibensprenger fürs kulinarische Wohl sorgen werden. (nfz)

Nächster Entscheid im Juni

Zukunftsraum Aarau: Wie weiter in Densbüren?

DENSBÜREN. Zum sechsten Mal hat der Gemeinderat Densbüren die Bevölkerung zu einem Stammtisch zum Thema Zukunftsraum Aarau eingeladen. Gemeindeammann Roger Meyer stellte den 23 Anwesenden das durch einen partizipativen Prozess der am Zukunftsraum Aarau beteiligten Gemeinden Aarau, Densbüren, Oberentfelden, Unterentfelden und Suhr erarbeitete Leitbild vor. Dieses hebt als strategische Grundlage verschiedene Themen, welche bei der Entwicklung einer gemeinsamen neuen Kantonshauptstadt wichtig sind, hervor. Die im Leitbild formulierten Handlungs-

felder werden in der nächsten Phase, der Fusionsanalyse, ausgearbeitet und geprüft. Die Gemeindeversammlungen der beteiligten Gemeinden und der Einwohnerrat Aarau entscheiden im Juni 2018 darüber, ob sie sich auf der Basis des Leitbildes an der Fusionsanalyse beteiligen.

Einmal mehr hat sich gezeigt, dass der Stammtisch für die interessierte Bevölkerung Platz bietet, um Fragen zu stellen und spannende Diskussionen auszulösen. Die Diskussion ist auch beim anschliessenden Apéro im gemüthlichen Rahmen weitergeführt worden. (mgt)



Angeregte Gespräche in Densbüren.

Foto: zVg