

# KulturWerk-Stadt Sulz von der Corona-Pandemie ausgebremst

## Die Ungewissheit ist für die Verantwortlichen belastend

Der Vorstand der KulturWerk-Stadt Sulz und seine Mitstreiterinnen und Mitstreiter sind tatendurstig, doch sind ihnen die Hände gebunden.

Dieter Deiss

SULZ. Die KulturWerk-Stadt ist nicht ein Museum, wo sich die Leute frei in den Ausstellungsräumen bewegen und das Ausstellungsgut besichtigen können. Das im Namen enthaltene «Werk» deutet darauf hin, dass hier «gewerkt» wird. Drei Bereiche sind die hauptsächlichsten Betätigungsfelder: Nageln, Stricken und Backen. Weiterhin problemlos möglich ist das monatliche Backen von frischem Brot.

### Werken ohne Publikum

Nageln und Stricken verlangen grosse Fertigkeiten, was regelmässiges Üben bedingt. In kleinen Gruppen ist dies unter Beachtung entsprechender Schutzvorschriften auch während des Lockdowns möglich. So sind denn die Nagelschmiede und die Strickstube mit ihren zahlreichen alten Strickmaschinen in der Regel wöchentlich einmal in Betrieb. Auch in der Backstube werden wie bis anhin monatlich bis zu drei «Bacheten» Brot hergestellt. Hier fehlt dann freilich am Backtag der traditionelle Kaffeemorgen, der nicht stattfinden darf. Dafür liefern dann die Backfrauen ihr ofenfrisches Produkt frei



Bruno Schraner (links) und Reto Weiss hoffen, dass die Ungewissheit bald vorüber ist.

Foto: Dieter Deiss

Haus. Erfreulich sei übrigens, dass der Absatz trotz der einschränkenden Massnahmen gehalten werden konnte, meint Reto Weiss, Präsident der KulturWerk-Stadt. Was fehle, sei die Möglichkeit zu einem geselligen Zusammensein.

Der KulturWerk-Stadt fehlen im Moment insbesondere die beliebten Führungen, wo die alten Handwerke demonstriert werden. So wurden

letztes Jahr von zwanzig gebuchten Veranstaltungen deren zwölf abgesagt. «Ganz speziell hatten wir uns letztes Jahr auf die Teilnahme mit unserer fahrbaren Nagelschmiede am Marché-Concours in Saignelégier gefreut», erzählt Bruno Schraner, Vorstandsmitglied und verantwortlich für den Betrieb. Leider machte dann die Pandemie auch dieser Veranstaltung einen Strich durch die

Rechnung. Abgesagt wurde auch der Pärke-Markt auf dem Berner Bundesplatz, wo sich die KulturWerk-Stadt im Auftrag des Juraparks präsentiert hätte.

### Hoffen auf die Zukunft

Das noch junge 2021 lebe vom Prinzip Hoffnung, führen die beiden Vertreter aus. Bis jetzt sind erst zwei Besuche angemeldet, diese auch mit

Vorbehalten. Geplant ist die Teilnahme mit der fahrbaren Nagelschmiede am dreitägigen Schmiedefest Wiesendangen. Dieses soll Ende Mai stattfinden. «Der Veranstalter ist guten Mutes, dass das Fest stattfinden kann», berichtet Bruno Schraner. Dasselbe gelte auch für den diesjährigen Marché-Concours, den man am 8. August besuchen möchte. Auch hier herrsche grosse Zuversicht. Die geplante Teilnahme wird verbunden mit der Vereinsreise.

Weiter stehen dieses Jahr noch im Programm die Durchführung der Wandernacht am 26./27. Juni. Geplant sind wiederum zwei bis drei Frühschoppenstammtische, wo über aktuelle Themen diskutiert wird. Festhalten möchten die Verantwortlichen auch am «Feierabendbier», wo es um Geselligkeit geht. Erstmals aufwarten möchte man dieses Jahr mit einem Neuzuzügertag. Obwohl man eigentlich zuversichtlich ist, stehen halt doch alle diese Veranstaltungen noch in den Sternen, alles sei recht ungewiss. Diese Ungewissheit ist es denn auch, welche den Verantwortlichen über Monate hinweg Bauchschmerzen bereitet. «Es ist nichts verbindlich planbar», meint dazu Bruno Schraner. Der KulturWerk-Stadt fehlen aber auch die Einnahmen. Allerdings hat der Verein keine Fixkosten. «Es fehlen uns aber die Rückstellungen, die wir benötigen, um Neuanschaffungen und Ersatzbeschaffungen zu tätigen», ergänzt dazu Präsident Reto Weiss.

### LESERFOTO



Sonnenuntergang über Laufenburg: Im Lichte der untergehenden Sonne werden selbst Gittermasten zu Kunstwerken.

Leserfoto: Dieter Deiss

## LANDFRAUEN BEWEGEN

### Zahme Vögel singen von der Freiheit – wilde Vögel fliegen



Manuela Eiermann, Möhlin

Freiheit ist nach der Gesundheit das höchste Gut der Menschheit, zumindest ich vertrete diese Ansicht. Aktuell müssen wir unsere Freiheit zu Gunsten der Gesundheit etwas einschränken und das tut weh. Ich selbst bin ein freiheitsliebender Mensch und ich bin glücklich, dass ich in der Schweiz diese Freiheit weitgehend geniessen kann. Menschen in anderen Ländern sind da zum Teil weniger gut gestellt. Freiheit hat aber ihre Grenzen und mit ihr muss deshalb achtsam umgegangen werden.

Die Freiheit besteht in erster Linie nicht aus Privilegien, sondern aus Pflichten, die wir wohl alle mehr oder weniger gern ausüben. Dazu gehören sicher die Schutzmassnahmen, für uns und unseren Mitmenschen gegenüber, wahrzunehmen.

Weitere Pflichten sind die Arbeiten im Weinberg, welche im Moment den zurückgeschnittenen Rebentrieben gilt. Sie müssen jetzt alle angebunden werden. Dabei kann ich die wilden Vögel bei ihren waghalsigen Flügen beobachten. Ab und zu trällert auch ein wilder Vogel sein fröhliches Frühlingslied über den Weinberg. Dies beflügelt

meine Kreativität. Dabei entsteht die Freiheit, etwas Neues in der Werkstatt auszuprobieren. So entstanden letzthin aus wilden Vögeln wilde Hühner, die ab und zu bei den Menschen ein Lächeln hervorzaubern. Das tut allen gut, grad in dieser Zeit.

Auch in der Küche kann sich so eine Freiheit ausleben lassen. Ein Huhn im Weisswein sanft geschmort, wird uns zu Ostern sicher den Gaumen kitzeln.

### Coq au Riesling

#### Zutaten für 4 Portionen

100 g Speckwürfeli  
1,2 kg Poulet in grosse Teile geschnitten  
Fleischgewürz (Salz und Pfeffer)  
2 EL Mehl  
1 EL Bratbutter  
1 Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
250 g Champignons, in Scheiben geschnitten  
6 Rübli, in Stängeli geschnitten  
0,5 dl Cognac

2 dl Geflügelbouillon  
3 dl Weisswein z. B. Riesling  
2 Lorbeerblätter

#### Zubereitung

Für das Coq au Riesling werden zuerst die Speckwürfeli in einem grossen Schmortopf angebraten. Die Poulet-Teile würzen und mehlen. Dann im Bratfett die Poulet-Teile während acht Minuten portionenweise anbraten. Die Bratbutter zugeben und Zwiebel, Knoblauch, Pilze und Rübli gut andünsten. Die Poulet-Teile wieder in den Topf geben und nochmals heiss werden lassen. Mit Cognac ablöschen. Bouillon, Weisswein und Lorbeerblätter zugeben. Den Topf zudecken und während 50 Minuten leise schmoren lassen. Abschmecken und die Sauce mit etwas Maizena abbinden. Ein feinduftendes Bauernbrot, frisch aus dem Holzofen, ist für mich der beste Begleiter zu diesem österlichen Mahl.

[www.landfrauen-laufenburg.ch](http://www.landfrauen-laufenburg.ch)  
[www.landfrauen-rheinfelden.ch](http://www.landfrauen-rheinfelden.ch)



Inserat

ask!

Noch keine Lehrstelle? Melde dich jetzt an!

Digitale  
Lehrstellenbörse

17. März 2021

[beratungsdienste.ch/lehrstellenboerse](http://beratungsdienste.ch/lehrstellenboerse)

Beratungsdienste für Ausbildung und Beruf