

BÖZBERG: Wie geht es mit der «Perle vom Bözberg» weiter?

Perspektiven für die «Vierlinden»

Seit bald fünf Jahren ist im Bözberger Landgasthof Vierlinden nichts los. Doch der IG-Ausschuss hat Pläne für den Gastrobetrieb.

HANS LENZI

An der Presseinformation hatte der Ausschuss der Interessengemeinschaft (IG) viele Ideen und hoffte auf künftige einvernehmliche Lösungen, damit die 200-jährige Geschichte der «Perle vom Bözberg» fortgeschrieben werden kann.

Der Gastronomiebetrieb liegt am Eingang zum Jurapark, weshalb sich die dortigen Verantwortlichen eine Zusammenarbeit gut vorstellen können. Immerhin ist die Aussicht mit Blick auf die Aare und die Berge eine der schönsten im ganzen Kanton. Die IG Vierlinden – bis heute umfasst sie etwa 40 Mitglieder, etliche Grossräte aus allen politischen Richtungen sowie Brugger Unternehmer – weiss, dass sich die Liegenschaft in der Landwirtschaftszone befindet, was zeitgemässe bauliche Anpassungen wie zum Beispiel einen behindertengerechten Zugang und anderes mehr derzeit verhindert. Ein erfolgreiches Zusammenwirken andernorts – erinnert sei an Herznach und sein Bergwerk oder an die Sanierung des Gasthofs Steinhof in Würenlos – stimmt die IG positiv, dass Gleiches auf dem Bözberg erreicht werden kann, damit dereinst der Betrieb Vierlinden 16 Angestellten eine Arbeit und ein Auskommen ermöglicht und für die Öffentlichkeit Steuereinnahmen generiert.

Einmalige Lage

IG-Mitglied Christoph Grenacher ist überzeugt: «Die Lage des Restaurantsbetriebs ist einmalig. Biker, Wanderer, Durchreisende, Ausflügler, Jurapark-Besuchende, die Lokalbevöl-



Die Mitglieder der IG Vierlinden setzen sich für die Zukunft des Gastrobetriebs ein

BILD: ZVG

kerung – sie alle würden von einer Neueröffnung profitieren. Als Anfang schwebt uns ab Frühjahr vorübergehend eine Kleinstgastronomie vor. Die Eigentümerschaft bietet Hand dazu. Wir laden deshalb alle Interessierten – Einzelpersonen, Organisationen, Vereine – ein, bei uns bis zum 20. März ein Konzept einzureichen, das ihre Vorstellungen für ihr kleines gastronomisches Angebot – einfache Küche, Grillgerichte, Suppenküche, warme und kalte Getränke usw. – erklärt.» Zudem sei ein Jurapark-Shop geplant, es könnten aber ebenfalls regionale Anbieter berücksichtigt werden. Die soeben neu entstehenden Bushaltestellen direkt vor dem Gasthof Vierlinden und die Nähe zur Autobahn seien Argumente für eine baldige Wiedereröffnung dieses Dienstleistungsbetriebs.

Nur Gewinner, keine Verlierer

«Des Volkes Stimme liess sich in letzter Zeit über Leserbriefe ziemlich deutlich vernehmen», sagt Christoph Grenacher. «Es wünscht einen Fortgang der langen Geschichte des Lokals. Dieses Begehren freut uns, und wir möchten es kräftig unterstützen. Wir sind überzeugt, dass sich Kompromisse finden lassen, die allen dienen. Um aber eine Pächterschaft implementieren zu können – an Interessenten fehlt es laut Eigentümer offenbar nicht –, braucht es Rechtssicherheit, also Perspektiven», so Christoph Grenacher. Das Publikum solle über die Sachlage mit zwei Informationstafeln orientiert werden, das Gesuch für die Aufstellung sei eingereicht.

Vielen ist der Besuch in diesem ehrwürdigen Gastrobetrieb als Be-

gegnungsort in guter Erinnerung. Eine intakte Infrastruktur ist vorhanden, und mit Lindensäli, Gaststube und Aussenbereich stehen ungefähr 260 Sitzplätze zur Verfügung.

IG VIERLINDEN

Einreichung eines Konzepts für eine vorübergehende Kleinstgastronomie: IG Vierlinden, Vierlinden 2, 5225 Bözberg, oder per E-Mail an ig@4linden.ch, ig-vierlinden.ch. Sie wollen Mitglied der IG Vierlinden werden? Siehe Website oder E-Mail an ig@4linden.ch.

WINDISCH: Zum Gedenken an Madeleine Schifferle-Wanger

Sie lernte, mit Narben zu leben

Die frühere Windischer Gemeinderätin und Grossrätin Madeleine Schifferle-Wanger ist im Alter von 84 Jahren gestorben.

HANS-PETER WIDMER

Schicksalsschläge blieben Madeleine Schifferle-Wanger nicht erspart: Sie verlor das zweite Kind kurz vor der Geburt, dann den erstgeborenen Sohn Fabian wegen einer Infektionskrankheit – zehn Tage bevor ihr drittes Kind, Tochter Sonja, zur Welt kam – und 2002 den 52-jährigen Gatten Urs Schifferle. Das kostete sie jahrelang viel Kraft, wie sie in ihrem selbst verfassten Lebenslauf schrieb. Aber die Zeit heile Wunden, und sie habe gelernt, mit den Narben zu leben. Wegen ihrer Parkinson-Erkrankung und einer Herzschwäche zügelte sie letztes Frühjahr ins Altersheim Windisch, wo sie Ende Januar starb.



Madeleine Schifferle-Wanger meisterte viele Herausforderungen

BILD: ZVG

ausländischen Camps und lernte ungewohnte handwerkliche Arbeiten sowie Leute aus aller Welt kennen – prägende Erfahrungen für sie.

Nach der damals noch dürftigen Ausbildung als Handarbeitslehrerin und einer ersten Stelle ging sie als Kinderbetreuerin sowie für Vorlesungen in Politik, Wirtschaftsgeografie und Literatur nach Paris. Danach unterrichtete sie Werken und Zeichen an der Gehörlosen- und Sprachheilschule Riehen. Zurück im Aargau,

engagierte sie sich im Team 67 und im Einwohnerrat Spreitenbach auch politisch. Und die Ausbildung zur Erwachsenenbildnerin erweiterte ihr Tätigkeitsfeld.

Gross- und Gemeinderätin

Mit der 1975 gegründeten Familie gab sie die Berufstätigkeit vorerst auf, um die Entwicklung des ersten Kindes aus nächster Nähe miterleben zu können. Auf der Suche nach einer grösseren Wohnung stiess das Ehepaar auf das neue Metron-Projekt Römersiedlung in Windisch und lebte sich hier rasch ein. Madeleine Schifferle-Wanger wurde in die Schulpflege sowie 1993 als SP-Kandidatin in den Grossen Rat und 1997 in den Gemeinderat gewählt. Als Schulressortleiterin begleitete sie verschiedene Projekte. Und für den Kulturverein Windisch organisierte sie viele Ausstellungen und Konzerte.

Nach dem Hinschied des Gatten wurde ihr die bisherige Wohnung zu gross. Sie bezog mit Bekannten ein neues Haus in Unterwindisch, fühlte sich sehr wohl in dieser Wohngemeinschaft und unternahm nach der Pensionierung etliche Reisen in den Süden und sogar nach Usbekistan. In Italien entdeckte sie die Pigmentfarben und begann damit zu malen. Dank der Hilfe von Nachbarn, Freunden und der Spitex konnte sie trotz aufkommender Beschwerden noch länger in ihrer Wohnung bleiben. Aber bei einem Spitalaufenthalt im Dezember spürte sie, dass es mit ihr zu Ende ging.

WINDISCH

Frauenchor wird 111 Jahre alt

Gemäss seinem jugendlichen Alter von 111 Jahren begibt sich der Windischer Frauenchor auf musikalische Spuren der guten alten Zeit, in die Welt der unvergesslichen Evergreens der 1930er- bis 1990er Jahre. Das Aufgebot an namhaften Kompositionen im Programm ist beeindruckend. Laut dem Motto sind es durchwegs Werke, die zwar einige Jahrzehnte alt sind, aber nach wie vor gern gehört werden. Sie wecken Erinnerungen und sorgen für ein unbeschwertes musikalisches Erlebnis. Neben dem Frauenchor unter der Leitung von Dieter Studer musizieren Karoline Roelcke (Klavier) und Marc Urech (Klarinette).

**Jubiläumskonzert
Samstag, 16. März, 17 Uhr
Reformierte Kirche, Windisch**

BRUGG

Orgelklänge

Die lange Geschichte der Orgel hat einige emblematische Spuren hinterlassen. Ein Vortrag zeigt nun fünf Porträts, in denen sich die Geschichte des Instruments mit besonderen Momenten der Kultur- und Sozialgeschichte überschneidet – mit Luigi Collarile, Kirchenmusiker. Anschliessend Beisammensein mit Kaffee und Kuchen.

**Mittwoch, 5. März, 14.30 Uhr
Reformiertes Kirchgemeindehaus
Brugg**

Inserat



Frische Fondue-Mischung, die schmeckt!



Delikatessen & Biofachhandel
Altstadt Brugg www.buono.ch

**Wir freuen uns
Auf Ihren Besuch**

DIE AARGAUER WEINMESSE



**Campussaal Windisch
Fr 7.3.2025 16 - 21 Uhr
Sa 8.3.2025 15 - 21 Uhr**

WEINGUT SCHÖDLER VILLIGEN
www.schoedlerwein.ch

HINWEISE DER REDAKTION

Redaktionsschluss für eingesandte redaktionelle Texte ist jeweils am Freitag um 9 Uhr. Nach diesem Zeitpunkt können Einsendungen für die aktuelle Ausgabe nicht mehr berücksichtigt werden. Die Redaktion behält sich vor, nach Redaktionsschluss eingesandte Texte in einer späteren Ausgabe zu publizieren.

Die Redaktion

Inserat

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



**Das heutige Rezept:
Gersten-Tomaten-Topf**

Für 4 Personen

Zutaten	
1	Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
2 EL	Oliveöl
1 dl	Weisswein
3,5 dl	Passata
3 dl	Gemüsebouillon
100 g	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen geschnitten
100 g	Rollgerste
200 g	Tiefkühl-Blattspinat, aufgetaut, abgetropft, grob gehackt
50 g	Reibkäse, z. B. Emmentaler/Gruyère
1	Kochtopf von ca. 4 l Inhalt mit Deckel

Zubereitung

- Im Topf Zwiebeln im heissen Öl 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie leicht braun werden, herausnehmen.
- In den gleichen Topf Weisswein, Passata, Bouillon, getrocknete Tomaten und Gerste geben, umrühren. Zugedeckt 35 bis 40 Minuten köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren.
- Spinat dazugeben, weitere 5 Minuten köcheln lassen, Reibkäse untermischen, mit gerösteten Zwiebelstreifen garnieren und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

**frisch und
fründlich** **Volg**
www.volg.ch