

Maja Rinikers Agenda – Ein Jahr im Amt als Nationalratspräsidentin

Ein Mai geprägt von Jubiläen und der Naturkatastrophe im Wallis

Liebe «Landanzeiger»-Leserinnen
Liebe «Landanzeiger»-Leser

Gleich zu Beginn stand das 175-jährige Jubiläum des Schweizer Frankens im Mittelpunkt. Im Nationalrat und in Anwesenheit von Bundesrätin Karin Keller-Sutter erinnerte ich an die Bedeutung unserer Landeswährung, die seit 1850 für Stabilität und Souveränität steht. Der Schweizer Franken ist nicht nur Geld, sondern auch ein Symbol für unsere wirtschaftliche Unabhängigkeit und unser Langfristedenken. Kurz darauf gratulierte ich dem «Center for Education and Dialogue» der UBS Schweiz auf dem Wolfsberg zum 50-jährigen Bestehen. Auch ich durfte während meiner Banklehre in den 1990er-Jahren wertvolle Erfahrungen sammeln, die mich bis heute prägen. International habe ich an der Konferenz der Europäischen Parlamentspräsidenten mit Ständeratspräsident Andrea Caroni am 11. und 12. Mai teilgenommen und über die Zukunft Europas, Föderalismus, Souveränität, Nähe zu den Wählenden, Regionalismus und kulturelle Identität mitdiskutiert. In Lausanne war ich am 15. Mai an der Feier zum 150-Jahre-Jubiläum des Schweizerischen Bundesgerichts. Ich wünsche dem Bundesgericht, dass es auch in den nächsten 150 Jahren ein verlässlicher Pfeiler unserer Demokratie und unseres Rechtsstaats bleibt. Über die Einladung zum Staatsbankett vom 21. Mai für die kosovarische Präsidentin Vjosa Osmani Sadriu durch Bundespräsidentin Karin Keller-Sutter und das «Aargauer Treffen» mit Xherdan Shaqiri freute ich mich sehr.



Maja Riniker mit der kosovarischen Präsidentin Vjosa Osmani Sadriu.



Bundesrat Ignazio Cassis, Bundespräsidentin Karin Keller-Sutter, Xherdan Shaqiri, Maja Riniker, Bundesrat Albert Rösti, Staatssekretär Alexandre Fasel. BILDER: ZVG

Moment der Fassungslosigkeit

Am 28. Mai war ein Moment der Fassungslosigkeit: Die Urgewalt der Natur hat in Blatten und Ried ein ganzes, uraltes und wunderschönes Walliser-Dorf ausgelöscht. Wo Häuser über Jahrhunderte Schutz und Obdach boten, breitete sich der Schuttkegel des riesigen Bergsturzes und anschliessend das Wasser der Lonza aus. Zur Eröffnung der Sommersession habe ich im Namen des Rates den betroffenen Menschen aus dem Lötschental mitgeteilt, dass wir mit ihnen fühlen und an sie denken. Es ist viel Kraft nötig, die nächsten Schritte zu tun, Mut zu fassen, Leben und Existenzen wieder aufzubauen und neue Wurzeln zu schlagen. Den Einsatzkräften vor Ort, den Milizorganisationen, die unter grosstem Druck hochprofessionell arbeiten, den Expertinnen und Entscheidungsträgern, die genügend früh warnen und durch die Evakuierungen eine schlimmere Katastrophe verhindert haben, habe ich unser aller Dank ausgesprochen. Für die Blattnerinnen und Blattner ist das Unvorstellbare eingetroffen, nun hoffe ich auf die Solidarität aller Menschen in der Schweiz. Es ist ein Zeichen des Mitgefühls, wenn viele Leute Geld für den Wiederaufbau von Blatten spenden. Es können kleine und grosse Beträge sein, alle sind ein Zeichen, alle helfen und bezeugen unsere Solidarität.

IHRE MAJA RINIKER
NATIONALRATSPRÄSIDENTIN

Maja Riniker schreibt monatlich und exklusiv im «Landanzeiger» über die Erlebnisse und Begegnungen in ihrem Präsidialjahr.



Römisch-Katholische Kirche

David Reichart neuer Generalsekretär



David Reichart

BILD: ZVG

Der Kirchenrat der Römisch-Katholischen Kirche im Aargau hat David Reichart zum neuen Generalsekretär der Römisch-Katholischen Landeskirche Aargau gewählt. Er tritt sein Amt am 1. Juni 2025 an. David Reichart ist am 1. Juli 2024 als Jurist und Stellvertreter der Generalsekretärin in die Römisch-Katholische Kirche im Aargau eingetreten. Aufgrund der längeren Absenz der früheren Generalsekretärin und später deren Ausscheiden übernahm er bereits im November 2024 interimistisch die Leitung der Verwaltung. Er hat sich mit grossem Engagement in dieses Amt eingearbeitet, die Digitalisierungsstrategie in Angriff genommen und weitere wichtige Anliegen umgesetzt. Nicht nur vom Team der Verwaltung und der Fachstellen wird er mit seiner umsichtigen und ruhigen Art sehr geschätzt. Der ganze Kirchenrat dankt ihm für sein bisheriges Engagement und wünscht ihm weiterhin viel Freude und Erfolg in seinem Wirken. KKAG

Staffelbach

Schmieden und Geniessen im Sandsteinmuseum



Attraktionen für Gross und Klein am diesjährigen Museumstag. BILDER: ZVG

Als besondere Attraktion konnte das Sandsteinmuseum am diesjährigen Museumstag den Besuchern die museumseigene Feld-Esse präsentieren.

Die beiden Schmiede Freddy Scheidegger und Rolf Hofer zeigten den Gästen, wie man stromlos Metall zum Glühen bringt und den richtigen Moment zum Schmieden erkennt. Wenn das Eisen kirschrot glüht, kann es auf dem Amboss mit dem Schmiedehammer bearbeitet und anschliessend im Wasser gehärtet werden. Ein Teil der Meissel ist nun wieder frisch zugespitzt und geschärft. Die kleinen Gäste suchten im Staffelbacher Grobsandstein fleissig nach Fossilien wie Haizähnen oder kleinen Stücken von fossilem Holz. Ihre Fundstücke durften sie mit nach Hause nehmen. Erstmals verkaufte das Museum die neue Guetzli-Kreation vom Beck Mathys, die nach dem Rezept von Priska Hauri hergestellten Sandsteinguetzli. In diesen wird Nussmehl von den museumseigenen Nussbäumen verarbeitet. Die Guetzli sind künftig im Volg Staffelbach und bei Beck



So funktioniert Handwerk.

Mathys Schöffland erhältlich. Mit dem Kauf der Guetzli wird das Sandsteinmuseum unterstützt. Gegenüber dem Sandsteinmuseum haben Gabi, Laura und Livia Müller in ihrem Garten ein lauschiges Plätzchen eingerichtet und, sehr zur Freude der Gäste, verschiedene Getränke und Kuchen serviert. Das neue Gartenkafi wird an den Museumstagen vom 15. Juni, 17. August und 21. September geöffnet sein. VSM

Küttigen Bäckerei öffnet wieder

Nach Bericht in der Zeitung: Investor ermöglicht Neuanfang



Die Bäckerei in Küttigen öffnet am 31. Juli wieder unter neuer Leitung. BILD: RAN

Die traditionsreiche Bäckerei an der Küttiger Hauptstrasse stand vor dem Aus. Dank eines Berichts in der «Aargauer Zeitung» und einem entschlossenen Investor feiert der Standort nun ein Comeback – mit Nicole Virga als neuer Betreiberin.

Nach der Schliessung der Boulangerie Rossier im Februar dieses Jahres machte sich in Küttigen grosse Ernüchterung breit. Das Geschäft schloss nicht etwa wegen mangelnder Kundenschaft, sondern wegen des zunehmenden Fachkräftemangels und auch steigende Kosten führten dazu. Ein Verzicht auf Qualität kam für den bisherigen Inhaber nicht infrage.

Unternehmer aus Küttigen investiert

Wie die «Aargauer Zeitung» berichtet, bekundete Nicole Virga, Betreiberin von «Nicoles Gnuss-Egge» in Gipf-Oberfrick, früh Interesse an einer Übernahme – doch der Kaufpreis der Liegenschaft war für sie alleine nicht tragbar. Ihre Hoffnung: Ein Investor.

Tatsächlich meldete sich kurz nach der Berichterstattung in der Tageszeitung ein Unternehmer aus Küttigen, ein treuer Stammkunde der früheren Bäckerei. «Er hat Himmel und Hölle in Bewegung gesetzt», sagt Nicole Virga. Der Investor konnte sich in der Folge erfreulicherweise mit der Eigentümerfamilie Steiner einigen – der Erhalt der Bäckertradition sei auch ihnen ein Anliegen gewesen.

Eröffnung Ende Juli

Inzwischen gehören die Gebäude dem Investor, Nicole Virga mietet die Räumlichkeiten und steckt mitten im Umbau: Neue Theke, neuer Ofen – alles soll bereit sein für die Wiedereröffnung am 31. Juli 2025, pünktlich zum 1.-August-Brunch. Der Laden wird jeweils von Mittwoch bis Samstag geöffnet sein. Die Produktion zieht nach Küttigen, nur der Holzofen bleibt vorerst in Gipf-Oberfrick.

«Die Rückmeldungen aus Küttigen sind überwältigend», sagt Virga. Sie freue sich auf den Neustart – und die Küttigerinnen und Küttiger offenbar auch. RAN

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Baked Cheese Potatoes

Für 4 Personen

Zutaten	
4	grosse festkochende Kartoffeln à ca. 120 g, mehrmals mit der Gabel eingestochen
2 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
50 g	Butter, weich
1,5 dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g	würziger Schweizer Halbhartkäse, z. B. Volg Dorfchäs, rezenters Tilsiter (rot) oder Gruyère, grob gerieben, 2 EL beiseitegelegt
1 Bund	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten, 1 EL beiseitegelegt
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln mit Öl einreiben, würzen, auf das vorbereitete Blech legen.
- Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen, etwas auskühlen lassen.
- Kartoffeln längs halbieren, Inneres mit einem Löffel aushöhlen, in einer Schüssel mit Butter, Rahm, Käse und Schnittlauch mischen und würzen.
- Ausgehöhlte Kartoffelhälften mit Kartoffelmasse füllen, beiseitegelegten Käse darüberstreuen, nachwürzen. Weitere 10 bis 15 Minuten backen.
- Kartoffeln etwas auskühlen, mit beiseitegelegtem Schnittlauch garnieren.

ÖISE TIPP: Nach Belieben Thon, Speck oder klein geschnittenes Gemüse unter die Kartoffelmasse mischen und mitbacken.

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

Zubereitungszeit: 20 Minuten, backen ca. 1 Stunde

