

BÖZBERG: Restaurant Guggeli Sternen feiert das 20-Jahr-Jubiläum

Ein Bözberger Erfolgsrezept

Der Familienbetrieb Guggeli Sternen besteht seit zwanzig Jahren. Esther und Thomas Schäublin feiern das Jubiläum mit verschiedenen Anlässen.

CAROLINE DAHL

Im Jahr 2010 war der Entschluss gefasst: Nicht Hühner, nicht Poulet, sondern Guggeli sollten das Erfolgsrezept begründen, auf welches sich das Wirtespaar Esther und Thomas Schäublin fortan berufen wollte. Weitreichende Veränderungen in der Gastronomie hatten den Ausschlag gegeben, sich auf die Umstrukturierungen und den Umbau des ganzen Restaurants einzulassen und mit einem eigenen Guggelistall einen lang ersehnten Traum zu verwirklichen.

Allerlei auf der Karte

Zu Beginn der 2000er-Jahre fand man auf der Menükarte des Landgasthofs Sternen in Bözberg noch alles Mögliche. Krevetten, Schweinssteak und Flammkuchen waren dort aufgereiht. «So funktionierte die Gastronomie dazumal», erinnert sich Thomas Schäublin. «Man hat alles angeboten, achtete weder auf die Herkunft noch auf die Herstellung der Produkte», erzählt er. Das hat so lang funktioniert, bis tiefgreifende Veränderungen in der Gastronomie vor keinem Tisch haltmachten. Im Jahr 2005 war es die Senkung der Promillegrenze, 2010 das Rauchverbot in den Restaurants. Hinzu kamen die Ansprüche der Gäste, die mehr vegetarische Gerichte verlangten, ihre Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten kannten sowie persönliche Essgewohnheiten ebenfalls ausserhalb ihrer eigenen Küche einhalten woll-



Im Familienbetrieb sind alle involviert: Thomas und Esther Schäublin mit ihren Töchtern Andrea und Anja

BILD: ZVG

ten. Die Gäste sehnten sich nach einem Restaurant mit System, klarem Konzept und Einzigartigkeit, und Esther und Thomas Schäublin waren gezwungen, sich zu überlegen, wie sie diesen Wünschen gerecht werden konnten. «Die Antwort auf die Ansprüche der modernen Gastronomie heisst Flexibilität und ein grosses Angebot», sind die beiden Gastronomen überzeugt. «Bei uns finden auch Vegetarierinnen und Vegetarier und selbst diejenigen, die überhaupt keine Lust auf Guggeli haben, etwas auf der Karte. Für sie haben wir Seitensprünge parat», erklären sie vielsä-

Jawort am Stammtisch

Den ersten Schritt machte das Wirtespaar 1997 mit dem noch heute bestehenden Familienbetrieb. «Ein Restaurant ist ein Grund zum Heiraten», fanden die Schäublins und gaben sich das Jawort am Stammtisch. Während fünf Jahren sammelten sie Erfahrungen in der selbstständigen Gastronomie im Restaurant Tannegg in Riniken, die Töchter Andrea und Anja machten sie zu Eltern.

Am 31. Dezember 2002 kam das nächste Baby hinzu: der Guggeli Sternen Bözberg. «Wir haben schon immer eine Dreiecksbeziehung geführt», sagt Thomas Schäublin. «Sie, ich und

die Gastronomie.» Heute blicken sie auf ein Vierteljahrhundert in der Gastronomie zurück, ein Wirtesjubiläum, und auf 20 Jahre Guggeli Sternen.

Ihre Erlebnisse und Erfahrungen feiern die Schäublins dieses Jahr mit der silbernen Hochzeit und zusammen mit ihren Gästen. Stets am 20. Tag des Monats (sofern geöffnet) wird der Rechnungsbetrag von jedem Tisch (maximal vier Personen) um 20 Prozent reduziert. Weitere Festivitäten sind mit der grossen Jubiläumsparty am 26. und 27. September geplant. Ein weiteres Fest für alle steigt am 31. Dezember: das gemeinsame Umehühnere.

Inserat



OBERFLACHS

Verkostgeldet in Oberflachs

Nach der Coronapause fährt Pro Oberflachs fort mit den heimatkundlichen Vorträgen im Kulturzentrum Zehntenstock. Der heimatkundlich-geschichtliche Vortrag von Armin Käser behandelt das immer noch aktuelle Thema Verdingkinder. Bis Mitte des letzten Jahrhunderts waren die Ortsbürgergemeinden zuständig für die Sozialhilfe ihrer Bürger, und zwar unabhängig von ihrem Wohnort. Als härteste Massnahme, nebst Entmündigung und Versorgung, wurden bei Schicksalsschlägen auch Familien aufgelöst und die Kinder verkostgeldet - an Pflege gegeben. Unter dem Titel «Verkostgeldet in Oberflachs - im 20. Jahrhundert» erzählt der Oberflachser Armin Käser eine berührende Geschichte aus seiner eigenen Biografie.

Sonntag, 21. Mai, 16 Uhr
Zehntenstock, Oberflachs

STV BÖZBERG



Die Mannschaft zum Zeitpunkt ihres grössten Erfolgs: Meister NLB 2019

BILD: ZVG

Korball Herren: Ära geht zu Ende

Nach dem Abstieg aus der NLA 2022 hat die Herrenmannschaft des STV Bözberg entschieden, sich aus dem nationalen Korballgeschehen zurückzuziehen und 2023 nicht mehr an der Korball-Schweizer-Meisterschaft teilzunehmen. Eine Ära des erfolgreichen Korballs auf höchster Ebene geht damit für den STV Bözberg zu Ende. Angefangen hatte es mit dem Schweizer-Meister-Titel U16 Jugend (2005) und dem 3. Platz bei der U20 Jugend (2009), dann schaffte man 2010 bei den Aktiven ein erstes Mal in der Vereinsgeschichte den Aufstieg in die NLB. Von 2010 bis 2022 spielte der STV Bözberg, mit Ausnahme der Jahre 2015 und 2016, bei der Korball-Schweizer-Meisterschaft der Herren mit, während insgesamt vier Jahren (2012, 2014, 2021 und 2022) sogar in der höchsten Spielklasse, der NLA. Den grössten Erfolg bei den Aktiven feierte die Mannschaft 2019 mit dem Gewinn der Schweizer Meisterschaft in der NLB. Auf nationaler Ebene feierte man im Schweizer Cup im Winter

ebenfalls in der Halle Erfolge und erreichte 2010 mit dem vierten Platz knapp hinter dem Podest das Bestserulat. Als weiterer Höhepunkt darf der achte Platz am Elitakorballturnier des Eidgenössischen Turnfests 2019 in Aarau bezeichnet werden.

Hinter den Erfolgen steckt nicht nur jahrelanges und intensives Training, sondern ein Zusammenhalt im Team, der über das Sportliche hinausgeht. Einen grossen Anteil an den Erfolgen hatten Thomas Obrist, Markus Widmer und Hanspeter Plüss, die als Trainer der Jugendmannschaft (2005-2010) den Grundstein für diese erfolgreiche Generation legten. Während all der Jahre konnte das Team auf die Unterstützung von Fans und Sponsoren zählen. Trotz dem Rückzug ist es mit dem Korballspiel auf dem Bözberg nicht zu Ende. Aufgrund einer fehlenden Meisterschaft im Kanton Aargau versuchen sich die Bözberger dieses Jahr in der 1. Liga der KBK Region 2 im Kanton Solothurn. Weitere Infos gibts unter stv-boezberg.ch

ZVG | BENJAMIN PLÜSS

KINDERHEIM BRUGG



Kinder und Jugendliche bieten Selbstgemachtes zum Verkauf an

BILD: ZVG

Wetterglück am Frühlingsfest im Kinderheim Brugg

Endlich war er da, der von allen mit Spannung und Freude erwartete Tag. Bei hervorragendem Wetter öffnete das Kinderheim Brugg seine Türen und feierte das Frühlingsfest. Die Schul- und Wohngruppen hatten sich schon lang auf diesen grossen Tag vorbereitet. Selbst gebastelte Windlichter, Schlüsselanhänger, Schmuck und weitere Kunstwerke, aber auch feine, selbst hergestellte Köstlichkeiten wurden den Besucherinnen und Besuchern angeboten. Kinder und Jugendliche standen hinter den Marktständen auf dem Areal des Kinderheims am Wildenrainweg in Brugg. Trotz der Krönungsfestivitäten in England, die live im Fernsehen übertragen wurden, fand ein grosses Publikum von nah und fern den Weg nach Brugg.

Ein Highlight war der aufgebaute Kletterturm. Mit Mut und Lockerheit haben sich viele Kinder und Jugendliche getraut, bis nach ganz oben zu klettern. Bei den Erwachsenen war eher Zurückhaltung zu spüren. Beim

Büchsenwerfen, Modellautobahnrennen, Kegeln und Glücksrad konnten die Gäste ihr Glück versuchen und sich verweilen. Natürlich war für das leibliche Wohl gesorgt, und man konnte sich mit einem feinen Menü oder etwas Kleinem zwischendurch verpflegen und am Nachmittag ein Stück Kuchen geniessen.

«Weisch no ...», sagten Besucherinnen und Besucher und Mitarbeitende: Es war ein Wiedersehen vieler ehemaliger Klienten und Mitarbeitenden. Am Stand der Stiftung Kinderheim Brugg wurde die Stiftung vorgestellt sowie das breite Angebot der drei Institutionen Stift Olsberg, Familynetwork und Kinderheim Brugg gezeigt. Die Theatervorstellungen rundeten das Programm perfekt ab. Bereits seit mehreren Jahren gibt es die Theatergruppe im Kinderheim Brugg. Die Kinder und Jugendlichen präsentierten dem Publikum mit grosser Routine schöne und lustige Vorstellungen. Der Tag war perfekt, die Stimmung hervorragend, und die Gäste, Kinder, Jugendlichen und Mitarbeitenden glücklich und zufrieden.

ZVG

BADEN

Baldeggschwinget

Kaum hat die Schwingsaison begonnen, kommt es in der Region Baden zu einem sehenswerten Kräftenessen. Erwartet werden die stärksten Schwinger aus dem Kanton Aargau und der Umgebung. Neben Nick Alpiger werden Gästeschwinger der Schwingklubs Bürglen UR, Sachslen OW sowie Glatt-Limmattal ZH präsent sein. Ebenfalls tritt der Nachwuchs in vier Alterskategorien gegeneinander an. Der Schwingklub Baden-Brugg rechnet mit über 150 Teilnehmenden und über 600 Gästen. Für den Sieg beim Baldeggschwinget winkt als Prämie ein Lebendpreis. Das Rind Helga wird von Ständerat und Schwingerfreund Thierry Burkart gespendet. Züchter des Rinds ist Andreas Friedli vom Hof Schwabenberg in Gebenstorf.

Montag, 29. Mai, ab 9.30 Uhr
Baldeggschwinget
skbadenbrugg.ch



Ständerat Thierry Burkart und Präsident Roman Wyler mit Rind Helga

BILD: ZVG