

General- Anzeiger

Mit «Campus»

Die Regionalzeitung für
den Bezirk Brugg und
angrenzende Gemeinden

**GANZHEITLICH
GESUND
WOHNEN UND
SCHLAFEN**



form+wohnen
holistic interior design

www.form-wohnen.ch | 056 200 93 00



Loipen auf dem Bözberg sind bereit

Seit vielen Jahren präpariert der Mönthaler Erich Steffen – er ist selbst ein passionierter Langläufer – die Loipe auf dem Bözberg. So viel Schnee wie jetzt hat auch er schon lange nicht mehr gesehen. Momentan ist die Loipe offen auf dem Homberg und in Richtung «Bären». Die Wald-Loipe nach

Sennhütten ist wegen der Gefahr umstürzender Bäume gesperrt. Michael Meer von Egenwil (hinten) half Erich Steffen, den Skidoo zu beschweren, um besser durch den Tiefschnee zu kommen. Coronabedingt nicht offen sind die Skilifte am Villiger Rotberg und in Holderbank.

BILD: SHA

DIESE WOCHE

ABLÖSUNG 48 Jahre lang war der Coiffeursalon Annemarie und Ueli Friedlis Alltag. Nun übergeben sie an Mirjam Hunziker. **Seite 3**

AUSBAU Das Re-Center Brugg-Windisch wird modernisiert. Im Zentrum steht dabei die Überdachung. **Seite 3**

ALTER Siebzig Jahre lang war Eugen Vogel Priester. Fünzig Jahre davon in der Region. Nun ist er 97-jährig verstorben. **Seite 9**

ZITAT DER WOCHE

«90 Prozent aller neuen Geschäftsbeziehungen werden nicht digital eröffnet.»



Andreas Schreiber, Regionalleiter der AKB Brugg, setzt auf Kundenkontakt. **Seite 13**

GENERAL-ANZEIGER

Effingermedien AG | Verlag
Bahnhofplatz 11 · 5201 Brugg
Telefon 056 460 77 88 (Inserate)
Redaktion 056 460 77 98
redaktion@effingermedien.ch
inserate@effingermedien.ch · effingermedien.ch

Walter Schaufelberger

Spurensuche

Siebzehn Aufsätze zur schweizerischen Militärgeschichte

Ein spannendes Buch zur eigenössischen Militärgeschichte, das die Schweiz in einem anderen Licht erscheinen lässt.

350 Seiten, laminiertes Einband
Format 17,5 x 24,5 cm
ISBN 978-3-85648-082-0
Fr. 49.–

In jeder Buchhandlung oder beim Verlag (portofrei)



**Verlag Merker
im Effingerhof**

Drosselweg 6
5600 Lenzburg
Telefon 062 892 39 41
Fax 062 892 39 42
verlag.merker@bluewin.ch
www.verlag-merker.ch

REGION: Winterfütterung im Garten als Überlebenshilfe im Schnee

Bauchlandung im Weiss

Was viele Menschen erfreut, ist für Vögel ein grosses Problem: Sie können sich nicht durch die Schneemassen zu ihrer Nahrung buddeln.

Die Bauchlandung dieses Buchfinkmännchens sieht zwar schön aus. Doch die Idylle täuscht. Die harten Winterbedingungen sind selbst für die grösseren Greifvögel ein täglicher Überlebenskampf. Dies unter anderem deshalb, weil die Winterfütterung unter der Schneedecke richtiggehend «weggesperrt» wird. Mit der richtigen Winterfütterung – Sonnenblumenkernen, Erdnussbruch oder Meisenknödel – und naturnaher Gartengestaltung kann man dazu beitragen, dass die Vögel gut durch den Winter kommen und im nächsten Frühling wieder erfolgreich brüten können. **Seite 13**



Gut gelandet! Dieses Buchfinkmännchen schlittert auf dem Schnee

BILD: BHE

BRUGG

Brugger Neujahrsblätter

Am 24. Januar erscheinen die Brugger Neujahrsblätter 2021. Aufgrund der Massnahmen gegen Corona fällt die für viele Leserinnen und Leser zur Tradition gewordene Vernissage aus. Der 131. Jahrgang des von der Effingermedien AG herausgegebenen Periodikums beinhaltet einen abwechslungsreichen Mix an Beiträgen aus der Region. Architektonische Veränderungen wie etwa der Neubau «Magnolia» der PDAG oder der «Tower» kommen dabei ebenso zur Sprache wie wirtschaftlich bedeutende Ereignisse – so etwa der Durchstich für den Bözbergtunnel oder das Jubiläum 125 Jahre Brugg Group. Besonders gross ist die Vielfalt an kulturellen Beiträgen, die unter anderem von «Ellas», der Ausstellung «Kupper, Salz und Zimmermann» oder der Brugger Heavy-Metal-Szene berichten. Der Kunstbeitrag wurde diesmal von der Windischerin Rebekka Kühni gestaltet, die 2015 nach Akureyri (Island) ausgewandert ist. **Seite 5**

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept:
**Lauwarmer
Bratkartoffel-Nüsslisalat**

für 4 Personen

600 g Kartoffeln, festkochend
1 EL Erdnussöl
2 Zwiebeln
½ EL Butter
1 EL Peterli, gehackt
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Olivenöl
1 EL Kräuterssig
1 TL Senf
1 EL Basilikum, gehackt
250 g Nüsslisalat
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und sofort in kochendem Salzwasser 2-3 Min. blanchieren. Wasser abschütten und Kartoffeln auf einem Tuch kurz ausdampfen lassen.
2. Erdnussöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln unter ständigem Wenden goldbraun braten. Zwiebeln und Butter dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Peterli bestreuen und etwas erkalten lassen.
3. Öle, Essig, Senf und Basilikum zu einer Salatsauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Nüsslisalat und Sauce vermischen.

Tipp: passt sehr gut zu einer Saucisson

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

Zubereitung: 40 Min.

frisch und
fründlich **Volg**

www.volg.ch



Kommen Sie vorbei oder bestellen Sie online unter:
www.weinbaugenossenschaft.ch

Unser Fachgeschäft an der Scherzerstrasse 1 in
5116 Schinznach-Bad hat neu wie folgt geöffnet:

- Dienstag bis Donnerstag, 14:00-18:00
- Freitag, 09:00-12:00 + 14:00-18:00
- Samstag, 09:00-16:00

(Montag geschlossen)

125 JAHRE
WS
WEINBAUGENOSSENSCHAFT SCHINZNACH
- GEGRÜNDET 1895 -

Unsere Diagnose:

Nie verzauberte
ein schönes
Lächeln
mehr als bald.
www.adent.ch

Adent
Zahnarztzentrum

Windisch

