

# General-Anzeiger

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. Fünfzig 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 Buchfinken-Männchens 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 Buchfinken-Männchen 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)

Unsere Diagnose:

Nie verzauberte  
ein schönes  
Lächeln  
mehr als bald.

www.adent.ch

**Adent**  
Zahnarztzentrum

Windisch

