



Mit Lampions und
Räbenlichtern ziehen die
Kinder und Jugendlichen
beim «Bachfischet» durch
Aarau.

Wenn aus Tradition ein Gebäck entsteht

Es wird gesagt, dass der «Bachfischet» in Aarau der älteste noch
gelebte Brauch der Schweiz sei. Seit einigen Jahren hat er
in Form des «Bachfischs» auch ein eigenes Gebäck.

TEXT UND FOTO FABIO BARANZINI

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Ella Richards



Dies in Form eines Umzugs mit selbst gebastelten Räbeliechtli und Lampions an Haselruten. Die Route des Umzugs führt entlang des Stadtbachs, wobei dieser heute in Aarau grösstenteils unterirdisch geführt wird.

Bei einem Mittagessen entstanden

Diese jahrhundertealte Tradition aus der Aargauer Kantonshauptstadt hat seit einigen Jahren auch ein eigenes Gebäck: den Bachfisch. An der Entstehung des Mandelgebäcks in Fischform war Daniel Aeberhard mitbeteiligt. Er ist Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus, die ihren Hauptsitz in Aarau hat und rund 250 Menschen mit psychischer Beeinträchtigung mit Arbeits- und Wohnangeboten, sowie Tagesstätten und Job-Coachings unterstützt. Eines dieser Arbeitsangebote ist die Herstellung von Backwaren.

FOTO ZVG



**DANIEL
AEBERHARD**

Geschäftsführer
Stiftung Töpferhaus

damals drei verschiedene Geschmacksrichtungen des Bachfischs entwickelt, mittlerweile sind weitere dazugekommen und im Herbst soll neu die Geschmacksrichtung «Ingwer» lanciert werden. «Der Bachfisch hat einen nussig süssen Geschmack von der Mandel kombiniert mit dem jeweiligen Aroma. Aussen ist er knusprig und innen weich – er hat also eine perfekte Konsistenz», beschreibt Aeberhard den Bachfisch, der von Anfang an zu einem grossen Teil über die Coop-Verkaufsstellen der Region Aarau vertrieben wurde.

«Unsere ersten 50 Bachfische gingen damals an den Coop am Aarauer Bahnhof», erinnert sich Aeberhard. Seither ist das Produktionsvolumen deutlich angestiegen. Im vergangenen Jahr wurden erstmals über 40 000 Bachfische hergestellt. In der Region Aarau begeistert mittlerweile also nicht nur der Traditionsanlass Bachfischet die Massen, sondern auch das dazugehörige Mandelgebäck wird immer beliebter. ●

Den Kurzfilm zum Bachfisch und der Aarauer Tradition Bachfischet können Sie unter folgendem Link anschauen:

 www.bachfisch.ch/bachfisch-movie

BEI COOP IM SORTIMENT

Bachfisch aus dem Töpferhaus



Der Bachfisch der Stiftung Töpferhaus ist ganzjährig in der Geschmacksrichtung Nature (Fr. 2.70/55 g) sowie saisonal in den Geschmacksrichtungen Rüeblli (Fr. 2.95/55 g) sowie Schoggi (Fr. 2.70/55 g) in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.

Wenn am Freitagabend Ende September die Aarauer Gassen plötzlich ganz dunkel werden und die Kinder und Jugendlichen mit Lampions und Räbeliechtli singend durch die Stadt ziehen, dann ist «Bachfischet» – der älteste gelebte Brauch in der Schweiz. Der Ursprung dieser Tradition geht zurück bis ins 13. Jahrhundert. Damals wurde der Stadtbach durch Aarau angelegt und muss seither jeweils einmal pro Jahr gereinigt werden. Aus diesem Grund wird das Wasser in der Nachbargemeinde Suhr gestaut. Das geschieht jeweils im September.

Wenn das Wasser die Passage in Suhr wieder wie üblich passieren und durch Aarau fließen kann, heisst die Aarauer Jugend den Fluss willkommen.

«Bei einem Mittagessen hatte ich mich mit einem Gast über die Brauchtümer der Stadt Aarau unterhalten und dabei sind wir auf den Bachfischet zu sprechen gekommen. So führte eines zum anderen und in kurzer Zeit war die Idee des Bachfischs geboren, den wir in Anlehnung an den Bachfischet und die Adresse unserer Stiftung an der Bachstrasse in Aarau so getauft haben», sagt Aeberhard.

Aussen knusprig, innen weich

Das war vor acht Jahren. Innerhalb von vier Monaten hat die Töpferhaus-Crew