



Danièle Turkier, Geschäftsführerin von «Aarau Standortförderung», und Daniel Aeberhard, Co-Geschäftsführer der Stiftung «Töpferhaus», mit dem Aarauer «Bachfisch».



Der Bachfisch hat Geburtstag

Der Aarauer Traditionsanlass

«Bachfischet» steht vor der Tür und mit ihm feiert der «Bachfisch» seinen zehnten Geburtstag. Zum Patronat des feinen Mandelgebäcks gehört auch «Aarau Info» und damit die Geschäftsführerin von «Aarau Standortförderung», die tief mit den Aarauer Traditionen verwurzelt ist.

TEXT MIRJAM WETZSTEIN FOTO CHRIS ISELI



Die Aarauer Gassen sind dunkel, werden lediglich erhellt durch die selbst gebastelten Lampions, die an Haselruten mit Blättern hängen. Und spätestens, wenn die Kinder «Füürlo de Bach brönnt ...» singen, ist klar, der «Bachfischet» findet statt – heuer am Freitag, 20. September 2024, um 20.15 Uhr.

Beim Aarauer Traditionsanlass handelt es sich um den ältesten heute noch gelebten Brauch der Schweiz. Gerettet hat ihn wohl die Heinrich Wirri-Zunft, die ihn inzwischen seit 1923 durchführt. Beim «Bachfischet» wird das Wasser, das zuvor für die Bachreinigung abgesenkt wurde, von rund 2000 Aarauer Schüler:innen mit Lampions und Gesang dem Stadtbach entlang zurück in die verdunkelte Aarauer Altstadt begleitet.

Süsse Versuchung zur Bachfischet
In Anlehnung an den Aarauer Traditionsanlass ist vor zehn Jahren der «Bachfisch», ein Mandelgebäck in Fischform, entstanden. «Bei einem Mittagessen unterhielt ich mich mit einem Gast über die Brauchtümer der Stadt Aarau. Dabei sind wir auf den «Bachfischet» zu sprechen gekommen», berichtet Daniel Aeberhard (56), Co-Geschäftsführer der

Stiftung «Töpferhaus», die den «Bachfisch» herstellt. Die Stiftung unterstützt Menschen mit psychischer Beeinträchtigung mit Arbeits- und Wohnangeboten sowie mit zwei Tagesstätten. Die Backwarenabteilung stellt einen Teil des Arbeitsangebotes dar. Vom aussen knusprigen und innen weichen Vanille-«Bachfisch» sind inzwischen in den Coop-Supermärkten rund um Aarau je nach Saison auch weitere Sorten, wie Schoggi, Rübli und Ingwer, erhältlich.

Mit Herzblut am Bachfischet

Die gebürtige Aarauerin Danièle Turkier (43), Geschäftsführerin von «Aarau Standortförderung», hat einst selbst als Schülerin am «Bachfischet» teilgenommen. «Unsere Klasse hat sogar einmal den Lampion-Wettbewerb gewonnen», erzählt Turkier schmunzelnd. Es sei schon Wehmut dabei gewesen, als sie später nicht mehr mitlaufen durfte. «Kurzerhand fragten wir an, ob wir als Pfadi teilnehmen dürften.» Drei Monate belagerte Turkier mit ihren Pfadi-Gspändli die Garage der Grossmutter, um schliesslich mit ihrem riesigen Adler-Lampion knapp durch die Toröffnung hindurchzupassen.

Bei so viel Herzblut für den «Bachfischet» ist klar, dass Turkier als Teil von «Aarau Info» zusammen mit der Stadt Aarau, der Wirri-Zunft und dem Töpferhaus das Patronat vom «Bachfisch» innehat. «Da der traditionelle «Bachfischet» nur einmal im Jahr stattfindet, sorgt zumindest der köstliche «Bachfisch» dafür, dass auch die restlichen Monate ein bisschen vom Geist des Traditionsanlasses erfüllt sind», erklärt Turkier lächelnd. ●

Der «Bachfisch» der Stiftung «Töpferhaus» ist ganzjährig in der Sorte Vanille, sowie saisonal in den Geschmacksrichtungen Schoggi, Rübli und Ingwer (alle Fr. 2.95/55 g) in ausgewählten Coop-Supermärkten erhältlich.



FOTO MICHAEL ORLIK

Der Traditionsanlass «Bachfischet» ist der älteste heute noch gelebte Brauch der Schweiz.