

Schlossmühle Aarau**Erster öffentlicher Mahltag in der Schlossmühle**

Einladung zum ersten öffentlichen Mahltag in der Schlossmühle.

ZVG

Nach den vielen und aufwändigen Restaurierungsarbeiten, nach unzähligen Versuchen auf dem Mahlwerk und diversen Optimierungen an der Anlage, kann endlich mit dem Betrieb der Getreidemühle gestartet werden. Die lange geplanten Mahltage finden statt!

Am 21. September 2024 lassen wir die Mühle laufen und vermahlen Bio-Urdinkel aus der Region. Von 10 bis 14 Uhr können alle Interessierten den Müller bei der Arbeit über die Schulter schauen, Fragen stellen und alles über das historische Handwerk erfahren. Zudem wird an diesem Tag auch bereits frisch gemahlenes Mehl zum Verkauf angeboten. Lasst euch diese Gelegenheit nicht entgehen und schaut am ersten öffentlichen Mahltag nach der Neuöffnung der Schlossmühle vorbei. Es ist keine Anmeldung erforderlich. VSA

Weitere Informationen auf www.muehleaarau.ch**Bachfischet****«Fürio de Bach brönnt ...» - am Freitag ist Bachfischet**

Die Heinerich Wirri-Zunft lädt wiederum zum Aarauer Bachfischet ein und heisst alle zu diesem einmaligen Lichtenbrauch herzlich willkommen. Der Umzug beginnt um 20.15 Uhr und findet bei jeder Witterung statt.

Im Anschluss an den Umzug, nach dem Mordschlaf, findet die Schülerverpflegung auf dem Maienzugplatz statt und bei guter Witterung wird im Schachen vor der Sporthalle bis 24 Uhr eine Festwirtschaft geführt. Zudem findet in der Markthalle auf dem Färberplatz ein Bar- und Discobetrieb statt.

Damit der Lichtenzug am Freitag, 20. September 2024, störungsfrei abläuft, gelten folgende Regeln: Das Parkieren von Motorfahrzeugen im Bereitstellungsraum Bachstrasse und entlang der gesamten Umzugsstrecke Bachstrasse – Adolf-Jenni-Strasse – Obere Vorstadt – Aargauerplatz – Vordere Vorstadt – Tore – Rathausgasse – Zollrain – Halden – Asylstrasse – Schachenallee – Allmendweg – Schachen ist ab 18 Uhr und bis 22 Uhr untersagt. Die Stadtpolizei transportiert parkierte Fahrzeuge ab und hebt die Verkehrs sperren zwischen 21.30 Uhr und 22 Uhr etappenweise wieder auf.

Die Stadtpolizei bittet die Bevölkerung sichtbare Lichter in Wohnungen, Geschäften und Liegenschaften entlang der Umzugsroute von 20.15 Uhr bis ca. 21.45 Uhr zu löschen. Dies gilt auch für Schaufensterbeleuchtungen und Leuchtreklamen. Des Weiteren ist das Abbrennen von Feuerwerken während des ganzen Umzugs aus Sicherheitsgründen untersagt.

Die Heinerich Wirri-Zunft und die Stadtpolizei empfehlen, für den Besuch des Bachfischets die öffentlichen



Am Freitag ist Bachfischet.

BILD: SARAH MOLL

Verkehrsmittel zu nutzen. Der Forstbetrieb Region Aarau liefert die Bachfischetruten pro Schulhaus und Kindergarten.

Verkehrsmitte zu nutzen. Der Forstbetrieb Region Aarau liefert die Bachfischetruten pro Schulhaus und Kindergarten. Das Schneiden von Ruten durch Private im städtischen Wald ist nicht erlaubt.

AAR

Der «Bachfisch» feiert sein 10-Jähriges

Vor gut zehn Jahren, inspiriert von Aarauer Bräuchen wie dem Bachfischet, entstand beim Mittagessen im Töpferhaus die Idee für eine passende kulinarische Spezialität. Nach kurzer Entwicklungszeit erblückte 2014 der erste Bachfisch in der Geschmacksrichtung Vanille das Licht der Welt. In den folgenden Jahren kamen weitere Sorten hinzu, sodass es den Bachfisch heute in fünf Varianten gibt: Vanille, Schoggi, Tonka, Rüebli und Ingwer. Er ist in Aarauer Coop-Filialen, bei Aarau Info und in verschiedenen Läden erhältlich. Am 18. September, zwei Tage vor dem diesjährigen Bachfischet, feierte das Töpferhaus mit geladenen Gästen das 10-Jahr-Jubiläum des Aarauer Ge-

bäcks. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter: Neue Überraschungen sind bereits in Planung – darüber wird demnächst informiert.

THA



Den Bachfisch gibt es bereits seit 10 Jahren.

BILD: ZVG

Aarau geniesst klimafreundlich mit «Klima à la carte»

Gemeinsam mit einem Dutzend Aarauer Gastrobetrieben zeigt Aarau bis am 22. September, wie klimafreundliche Ernährung möglich ist und Food-Waste vermieden werden kann.

Was wir essen, hat einen grossen Einfluss auf Umwelt und Klima. Pro Person und Jahr werden rund zwei Tonnen CO₂-Emissionen durch die Ernährung verursacht, gut die Hälfte davon durch tierische Produkte. Ein Viertel ist auf Food-Waste zurückzuführen. Das geht auch anders. Unter dem Motto «Klima à la carte» bieten Aarauer Restaurants und Menschen bis 22. September 2024 klimafreundliche Gerichte an und kennzeichnen diese. Machen auch Sie mit uns einen Unterschied und entscheiden Sie sich für ein Klima-Menü. Ein Klima-Menü kann ein rein pflanzliches Gericht, ein vegetarisches Gericht mit pflanzlichen Hauptzutaten oder ein Gericht mit Food-Save als Hauptzutat (Resteverwertung, Überschussware, ungenormte Zutaten) sein. Auf der Webseite www.aarau.ch/klimaalacarte sind alle teilnehmenden Gastrobetriebe zu finden. Zudem gibt es inspirierende Food-Save-Rezepte und Tipps für klimafreundliche Ernährung zu entdecken. Die Aktion «Klima à la carte» wurde von der Stadt Zürich entwickelt und wird in verschiedenen Städten durchgeführt. In Aarau wird die Aktion gemeinsam mit dem WWF Aargau organisiert. AAR



Die teilnehmenden Gastrobetriebe finden Sie hier:



Mit Power in die Zukunft: Lerne Elektroinstallateur/in

Erfahre von unseren Lernenden mehr zu dieser spannenden Ausbildung und stelle unter fachkundiger Anleitung ein eigenes Verlängerungskabel her.

Wir freuen uns auf deinen Besuch am MAG!



Eniwa AG · Industriestrasse 25 · CH-5033 Buchs AG
T +41 62 835 00 10 · info@eniwa.ch · www.eniwa.ch

eniwa

MAG 2024**Retroabend im Eniwa-Kochhüsli**

Das Kochhüsli von Eniwa am MAG ist für viele Aarauerinnen und Aarauer ein Erlebnis. Es weckt Kindheitserinnerungen. Eintreten darf durch die kleine Zaubertür nur, wer zwischen vier und zwölf Jahre alt ist. Einzige Ausnahme: Der Don-

nerstagabend. Am Retroabend am 26. September, dürfen ab 18 Uhr Erwachsene zum Köcheln ins Holzhaus mit Tüpfendach. Die Musikgesellschaft Unterentfelden unterstreicht den Event musikalisch von 18.30 Uhr bis 19.30 Uhr.

MAG

Stand Nr. G05

Wir präsentieren 

technocraft

mit Top Angeboten

Alu - Trommelreibe von 

SWISS MADE

taffeln + räben + schneiden

bamix® of Switzerland mit Vorführungen am

Freitag von 16.00 bis 21.00 Uhr
Samstag von 11.00 bis 16.00 Uhr

jost

Robert Jost AG

Eisenguss & Metall
Schlosserei

www.jost-eisenwaren.ch

info@jost-eisenwaren.ch

Transsestrasse 21 5034 Buchs

Tel. 042 842 47 65

Fax 042 842 67 40

