



Bachfischet-Obmann Andreas Gersbach (rechts) und der Geschäftsleiter des Töpferhauses Daniel Aeberhard vor dem Rathaus in Aarau. Zwischen ihnen fliesst der Aarauer Stadtbach – Grund für die Bachfischet-Tradition.



REGION
TRADITION

500 Jahre Bachfischet – und ein Fisch zum Dessert

Diesen September feiert der Bachfischet in Aarau sein 500-jähriges Bestehen. Neben Lampions, Fackeln und besonderen Höhepunkten gehört auch eine süsse Aarauer Spezialität aus dem Töpferhaus zum Fest.

Text **Kim Wyttenbach** Fotos **Stefan Bohrer**

Vor dem Rathaus in Aarau AG ist die Vorfreude spürbar. Andreas Gersbach (56), seit vielen Jahren Bachfischet-Obmann der Heinrich-Wirri-Zunft, und Daniel Aeberhard (58), Geschäftsleiter des Töpferhauses, blicken auf ein besonderes Jubiläum: Der Bachfischet, der als einer der ältesten ununterbrochen gelebten Bräuche der Schweiz gilt, wird 500 Jahre alt.

«Erstmals protokollarisch erwähnt wurde der Bachfischet 1526», erzählt Gersbach. Vieles deute jedoch darauf hin, dass der Brauch wesentlich älter sei: «Sein Ursprung liegt im Stadtbach, der einst eigens in die Stadt geleitet wurde.» Dieser wurde einmal im Jahr für einige Tage abgeschlagen, damit das Bachbett gereinigt werden konnte. Während dieser Zeit musste die Bevölkerung mit weniger Wasser auskommen. «Entsprechend gross war die Erleichterung, wenn das Wasser wieder zu fliessen begann», sagt Gersbach und lächelt. Daraus entwickelte sich mit der Zeit ein Volksfest – «eine Tradition, die bis heute viel Freude bereitet».

Eine archaische Stimmung

Am Abend des Bachfischet erlöschen alle Strassenlaternen, Schaufenster bleiben dunkel und rund 2500 Kinder ziehen mit leuchtenden Lampions durch die Altstadt.

Nur die Kerzen in den Laternen und Fackeln erhellen die Strassen. Es sei diese besondere Szenerie, die dem Bachfischet seinen einzigartigen Zauber verleihe, so Gersbach: «Es herrscht eine archaische, fast mittelalterliche Stimmung. Man kann sich direkt vorstellen, wie es vor 500 Jahren war.»

Organisiert wird der Anlass von der Heinrich-Wirri-Zunft gemeinsam mit der Stadt Aarau. Die 1922 gegründete Zunft nahm sich der Tradition an und trägt seit-

Für einen weiteren besonderen Moment sorgt eine musikalische Darbietung, bei der ein eigens komponiertes Bachfischet-Lied erstmals erklingt.

Bachfisch mit speziellem Signet

Auch kulinarisch gibt es für die Kinder etwas Besonderes: Nach dem traditionellen Ghackets oder Tomatensauce mit Hörnli gibt es zum Dessert einen Bachfisch – ein feines Mandelgebäck, das vor zwölf Jahren als Aarauer Spezialität entstand.

«Wir wollten ein Produkt schaffen, das für die Stadt Aarau steht», sagt Aeberhard. Gemeinsam mit der Heinrich-Wirri-Zunft, der Stadt Aarau und der Standortförderung Aarau wurde der Bachfisch vom Töpferhaus entwickelt – einer Stiftung, die in Aarau, Lenzburg und Suhr Gestaltungsraum für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen bietet. «Der

Coop im Aarauer Bahnhof verkaufte damals die ersten Bachfische», sagt Aeberhard. Heute sind fünf Sorten in Coop-Supermärkten in Aarau und Umgebung erhältlich. Zum Jubiläum trägt das Gebäck ein spezielles Signet mit dem traditionellen Ruf: «Füürü, de Bach brönn!» ■

Der mit viel Liebe hergestellte Bachfisch ist für Fr. 2.95 (55 g) in den regionalen Coop-Verkaufsstellen erhältlich.



her zu ihrer Bewahrung bei. Am traditionellen Ablauf wird auch zum Jubiläum festgehalten, wie Gersbach betont: «Ergänzt wird der Anlass durch einzelne Höhepunkte – etwa ein liebevoll gestaltetes Kinderbuch zur Geschichte des Bachfischet, das im Vorfeld präsentiert wird.» Am Abend selbst ziehen zusätzliche Gastklassen aus der Region sowie Delegationen anderer Schweizer Bräuche mit.