

BADEN: Seit 50 Jahren prägen die «Schlumpf» die Badener Fasnacht mit

«Vergleichsweise leise und sanft»

Der Badener Fasnachtsverein Schlumpf music for fun feierte am Samstag auf der Baldegg ein halbes Jahrhundert Vereinsgeschichte.

SIMON MEYER

Der Tag neigte sich seinem Ende zu, als sich die 23 Aktivmitglieder des Vereins Schlumpf sowie etwa 50 Gäste im Innenhof des Waldgasthauses Baldegg versammelten. Nach einer herzlichen Begrüssungsrunde stand bald schon das erste Programmhilighlight des Abends an. Die vollzählig anwesenden «Schlumpf» gaben ihrem geneigten Publikum eine ausführliche Kostprobe ihres musikalischen Könnens. Danach wandte sich die Gesellschaft dem Abendessen im Waldgasthaus zu, wobei dank des dort ausliegenden Archivs vortrefflich in der Geschichte des Vereins und in alten Fotobüchern geschwelgt werden konnte.



Die «Schlumpf» zählen zu den sanfteren Fasnachtsbands Badens

BILD: SIM

Abspaltungen und Umbau

Kaum einer kennt die bewegte Geschichte des Vereins so gut wie Thomi Bräm. Der Badener Einwohnerrat ist seit 36 Jahren Mitglied des Vereins und damit der dienstälteste «Schlumpf». «Die «Schlumpf» wurden vor 50 Jahren ursprünglich in Ennetbaden gegründet», erläutert Bräm die Anfänge des Vereins. «Im Laufe der Jahre verlor der Verein den Bezug zur Gemeinde, weshalb man schliesslich den Vereinssitz aufgrund der Teilnahme an der Badener Fasnacht nach Baden verlegte. Heute residiert der Verein in der Eventlocation 2woi an

der Gartenstrasse 2, die ebenfalls dem Organisationskomitee der Badener Fasnacht für dessen Sitzungen und der Jugendgugge Noteklecksler für deren Proben zur Verfügung steht.»

Noch vor dem Umzug des Vereins begann 1987 ein Prozess, der in der Folge zu mehreren Abspaltungen führte. So gingen bis heute drei neue Fasnachtsvereine aus den «Schlumpfen» hervor. Dazu war es gekommen, weil innerhalb des Vereins verschiedene Vorstellungen über die musikalische Ausrichtung bestanden. «Danach waren wir gerade noch elf Mitglieder», weiss Thomi Bräm. «Der Verein

gab sich damals ein neues musikalisches Konzept und bezeichnete sich fortan als Carnival-Band, nicht mehr als Guggenmusik.» Die «Schlumpf» entwickelten sich also von einer dröhnenden Gugge zu einer musikalisch eher sanften Fasnachtsgruppe, in der auch leisere Instrumente wie Querflöten Gehör finden. «Dass wir vergleichsweise leise und sanfte Musik spielen, wird bei unseren Fasnachtsauftritten in den Restaurants von den Gästen sehr geschätzt.»

Inzwischen ist die harmonische Truppe wieder auf 23 Mitglieder gewachsen und blickt äusserst optimis-

tisch in die Zukunft. Was sich seit der Gründung des Vereins nicht verändert hat, ist die Begeisterung seiner Mitglieder für das gemeinsame Musizieren, die sich in den ganzjährigen Proben und bei den anspruchsvollen Stücken zeigt, welche die «Schlumpf» spielen. Und ihre Leidenschaft für die Fasnacht ist unter anderem daran zu erkennen, dass sich die «Schlumpf» seit ihrer Gründung mit einer eigenen Schnitzelbank und ihrem Barwagen an der fünften Jahreszeit beteiligen. Deshalb können sie es kaum erwarten, bis die nächste Fasnacht am Schmutzigen Donnerstag, 8. Februar 2024, startet.



Halten ihr erstes gemeinsames Buch in den Händen. Augenarzt Armin Junghardt und Theologin Valeria Sogne

BILD: ZVG

BADEN: Stiftung Togo Opening Eyes

Neues Stiftungsbuch

Menschen nachhaltig zu helfen, ob hierzulande oder im Ausland, kann mit Hürden verbunden sein. Ein neues Buch soll Abhilfe schaffen.

Alles begann damit, als Armin Junghardt den Priester Père Théo an den Augen operierte. Das führte dazu, dass Junghardt 2013 in Père Théos Heimat Togo reiste. Der Augenarzt beschloss, sich in dem Land medizinisch zu engagieren. Im Jahr darauf gründete er die Stiftung Togo Opening Eyes, die eine Augenabteilung im Stadthospital in der Nähe der Hauptstadt Lomé. Inzwischen reist zweimal im Jahr ein Operationsteam dorthin, um kostenlos Grauer-Star-Operationen durchzuführen. Denn Togo ist eines der ärmsten Länder der Welt, und Augenleiden sind ein grosses Problem.

Die Stiftung mit dem Ziel, Menschen humanitäre Hilfe zukommen zu lassen, sah sich nach ihrer Gründung unweigerlich mit der Schweizer Bürokratie konfrontiert. Eine Stiftung zu gründen und zu führen, braucht viel Zeit und Nervenstärke. Wer sich mit dem Gedanken befasst, ein solches Unterfangen in Angriff zu nehmen, übt sich am besten bereits präventiv in Geduld. Aufgrund der eigenen Erfahrungen und im Bestreben, Anderen zu helfen, hat Armin Junghardt gemeinsam mit der Theologin Valeria Sogne ein Handbuch für humanitäres Engagement und zur Stiftungsgründung verfasst. Das Buch mit dem Titel «Stiftung. Foundation» erschien kürzlich im Verlag Ars Remata. Es richtet sich an alle, die sich im Bereich der Philanthropie einsetzen oder das tun wollen und sich fragen, wie es gelingen könnte, in einem fremden Land nachhaltig zu helfen. Das Buch enthält viele Tipps und Beispiele. RS

BADEN: Unterstützung für das Museum Langmatt

Grosse Unterstützung für die Sanierung

300 000 Franken für die Langmatt: Die Josef-und-Margrit-Killer-Schmidli-Stiftung Baden unterstützt die Gesamt-sanierung des Museums grosszügig.

Die Josef-und-Margrit-Killer-Schmidli-Stiftung Baden trägt mit einem Betrag von 300 000 Franken zur Gesamt-sanierung des Museums Langmatt bei. Mit grosser Freude und Dankbarkeit reagierten Lukas Breunig-Hollinger, Präsident Stiftung Langmatt, und Museumsdirektor Markus Stegmann auf die Zusage der Stiftung. «Nach namhaften Beiträgen der ABB-Wohlfahrtsstiftung und der Ernst-Göhner-Stiftung freut es uns ausserordentlich, dass ein weiterer substanzieller Beitrag für die Gesamt-sanierung der Langmatt gesprochen wurde», sagt

Lukas Breunig-Hollinger über das aussergewöhnliche Engagement. «Die finanzielle Unterstützung von einflussreichen Stiftungen unterstreicht die Bedeutung des langfristigen Erhalts unseres Museums. Wir arbeiten weiterhin entschlossen daran, das gesetzte Spendenziel zu erreichen», kommentiert Markus Stegmann.

Das Spendenbarometer auf der Website des Museums Langmatt weist aktuell einen Stand von rund 1,4 Millionen Franken aus. Somit ist knapp die Hälfte der benötigten Mittel vor dem Baubeginn im März 2024 gesichert. Weitere Gesuche sind hängig oder befinden sich in Vorbereitung. Bis zur Wiedereröffnung der Langmatt im Frühjahr 2026 sollen Drittmittel im Umfang von 3,19 Millionen Franken erreicht werden. Weitere Informationen gibt es auf der Spenden-seite spenden.langmatt.ch. RS



Wird umgebaut: Das Museum Langmatt mit Bauprofilen

BILD: ZVG

Inserat

2x auf Ihre Liste

say cheese!

Christina Bachmann-Roth
in den Nationalrat - Liste 4a Die Mitte Aargau
Freiheit. Solidarität. Verantwortung.

HINWEISE DER REDAKTION

Redaktionsschluss für eingesandte redaktionelle Texte ist jeweils am Freitag um 9 Uhr. Nach diesem Zeitpunkt können Einsendungen für die aktuelle Ausgabe nicht mehr berücksichtigt werden. Die Redaktion behält sich vor, nach Redaktionsschluss eingesandte Texte in einer späteren Ausgabe zu publizieren.

Die Redaktion

Inserate

FDP Die Liberalen

2x auf Ihre Liste

In den Nationalrat

Adrian Schoop spricht Klartext

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Honey-Blondies

Für 14 Stück

Zutaten	
150 g	Butter
300 g	weisse Schokolade, gehackt
4	Eier
100 g	flüssiger Honig
½ TL	Salz
200 g	Weissmehl
100 g	Cashew- oder Pinienkerne, grob gehackt
1	Brownies-Blech von ca. 22 x 30 cm
	Boden mit Backpapier belegt
1 dl	Vollrahm
200 g	Friskäse nature
	Wenig flüssiger Honig

Zubereitung

- Butter und Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen, leicht auskühlen lassen. Eier mit Honig und Salz schlagen, bis die Masse hell ist. Schokoladenmasse dazumischen. Mehl darunterrühren. Cashew- oder Pinienkerne daruntermischen. Masse in der vorbereiteten Form verteilen.
- In der unteren Hälfte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 40–45 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- Rahm und Friskäse mit dem Mixer steif schlagen. Topping auf das ausgekühlte Gebäck verteilen.
- Vor dem Servieren mit Honig beträufeln, dann in ca. 4 x 4 cm grosse Würfel schneiden.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitung: 25 Minuten, ca. 40 Minuten backen

frisch und fründlich **Volg**
www.volg.ch