



Diana Zanolli (l.) freut sich, dass sie die Brezeln jetzt schon in Lenzburg und nicht erst in Zürich kaufen kann.

CHRIS ISELI

## NACHRICHTEN

**LENZBURG**  
**Nachfolgeregelung für Urgeschichtswerkstatt**

Der Stadtrat hat die Kündigung von Kurt Altorfer, der seit November 2012 als Leiter der Urgeschichtswerkstatt des Museums Burghalde stand, auf Ende Mai 2016 zur Kenntnis nehmen müssen. Gestützt auf den Antrag des Präsidenten der Stiftung Museum Burghalde, Urs F. Meier, und der Museumsleiterin, Christine von Arx, konnte der Stadtrat ab 1. Juni den Nachfolger verpflichten. Neu wird Jonas Nyffeler die Funktion des Leiters der Urgeschichtswerkstatt als Engagement der Ortsbürgergemeinde Lenzburg im 50-Prozent-Pensum wahrnehmen. (AZ)

**DÜRRENÄSCH**  
**Bürgerheim-Kündigung führt zu Neubeurteilung**

An der Gemeindeversammlung vom 26. Juni 2015 hat der Souverän der Sanierung und dem Umbau des Bürgerheims (Heimbetrieb und Landwirtschaftsbetrieb) zugestimmt. Die Baugesuchsunterlagen wurden ausgearbeitet. Im Januar 2016 hat das Pächterehepaar den Pachtvertrag per 31. März 2018 gekündigt. Aufgrund dieser zwischenzeitlich angezeigten Situationsveränderung, welche sich auch auf die geplante Sanierung und Umbau des Heimbetriebes auswirkt, prüft der Gemeinderat hinsichtlich des weiteren Vorgehens verschiedene Szenarien. Das Baugesuch für den Umbau des Heimbetriebes wird deshalb vorübergehend zurückgehalten. Das Baugesuch für die Sanierung und Umbau des Landwirtschaftsbetriebes wurde ausgeschrieben und liegt bis zum 9. Mai öffentlich auf. (AZ)

**SEON**  
**Ein Einbürgerungsgesuch wurde zurückgezogen**

Ein Gesuchsteller hat sein Einbürgerungsgesuch auf Empfehlung hin zurückgezogen. Das andere Gesuch entfällt infolge Wegzugs. (AZ)

# Bahnhof hat sich aufgebrezelt

Lenzburg Die Eröffnung der Brezelkönig-Filiale war für viele Pendler eine Überraschung

VON JANINE GLOOR

Von einem Tag auf den anderen war sie plötzlich da, die neue Brezelkönig-Filiale am Bahnhof Lenzburg. Bauarbeiten waren keine nötig, der Laden kam fixfertig im Container; ausgestattet mit Backofen, Hotdogmaschine und Verkäuferin.

Der neue Brezelstand ist in aller Munde, die Brezeln noch nicht ganz: Am Donnerstagnachmittag kann von Andrang keine Rede sein. Die Absperrbänder, die die Massen in geordnete Bahnen lenken sollten, stehen unverrichteter Dinge vor der Theke. Obwohl die Verkäuferin gerade ein Blech mit Baguettes in den Ofen geschoben hat, liegt der typische Geruch nach frischen

Brezeln nicht in der Luft. Die Brote sind noch kalt. Brezelkönig beliefert seine Stände mit gefrorenen Teiglingen, am Verkaufsort werden sie aufgetaut und gebacken.

**Werbung nicht nötig**

Seit 2012 gehört Brezelkönig zusammen mit der deutschen Mutterbrezelbäckerei Ditsch zur Valora Gruppe, die auch die K-Kioskfilialen betreibt. Der Knoten ist nicht nur in den Brezeln, sondern auch in der Zunge der Verkäuferin. Sie darf nicht mit der Zeitung sprechen. Dafür gibt Gebietsverkaufsleiter Francesco Zarbo Auskunft über den ersten Tag. «Der Brezelverkauf ist gut angelaufen. Die Leute waren verwundert, aber positiv überrascht. Viele

46

Stände betreibt Brezelkönig in der Schweiz bereits.

haben nicht mitbekommen, dass wir in Lenzburg eine Filiale eröffnen.» Auf viel Werbung wurde absichtlich verzichtet. «Ein Brezelkönig gehört einfach an jeden Bahnhof», sagt Zarbo.

Der Stand in Lenzburg wird von den Passanten neugierig beäugt, ein junger Mann tauscht seine Zigarette gegen einen Hotdog im Laugenbrot. Mit Senf. Diana Zanolli aus Hunzenschwil steuert geradlinig auf den Stand zu und kauft drei kleine Salzbrezeln. «Ich kenne Brezelkönig aus Zürich, ich finde es gut, dass es am Bahnhof Lenzburg etwas Neues gibt.» Die Reise nach Zürich kann sich Zanolli ab jetzt sparen; der Lenzburger Brezelkönig hat sieben Tage in der Woche ab fünf Uhr morgens geöffnet.



**Jugendchor Seetal** Das Musik- und Jugendarbeitprojekt geht ins sechste Jahr: 55 Jugendliche aus 18 verschiedenen Gemeinden nehmen diese Woche an einem intensiven Chorlager teil. Bis zu acht Stunden am Tag probt der Jugendchor für das grosse Gala-Konzert am 16. April um 19.30 Uhr im Löwensaal in Beinwil am See. Ein Video der Proben gibt es auf [www.aargauerzeitung.ch](http://www.aargauerzeitung.ch). FOTO: FUR

# Die Spargel spriesst früher als im letzten Jahr

**Othmarsingen** In den vergangenen Tagen wurden die ersten Spargeln geerntet. Dank warmer Temperaturen eher als üblich.

VON RUTH STEINER

Spargelliebhaber freuts: Seit Anfang Woche sind die ersten Spargeln dieser Saison aus der Region im Angebot. Das ist ungewöhnlich früh, bestätigt Spargelproduzent Urs Bryner aus Othmarsingen. «Normalerweise beginnt die Spargelernte etwa zwei Wochen später.»

Weshalb die Spargeln heuer früher aus dem Boden schiessen, erklärt Bryner mit dem warmen Klima der vergangenen Tage. Das habe eine vorzeitig beginnende Ernte begünstigt. Auch Bryner hat am letzten Montag auf seinen Feldern die ersten Spargeln geerntet. «Noch bescheidene sechs Kilogramm», sagt er. Weit musste der damit nicht weibeln: Im hofeigenen Laden waren rasch Abnehmer gefunden. Ebenso an den Folgetagen.

Für das Wochenende sieht es nicht besser aus. Enttäuschen muss Bryner auch jene Feinschmecker, die am Wochenende auf dem Markt frische Spargeln aus Othmarsingen kaufen möchten. Die Temperaturen in den kommenden Tagen sind für ein günstiges Spargelwachstum wenig erbauend. Schon für heute Freitag reiche die Menge geernteter Spargeln nirgendwo hin, sagt Bryner. Die weissen und grünen

Stangen sind ein sensibles Gemüse, nur die richtige Wärme treibt sie aus dem Boden und lässt sie so richtig ins Kraut schiessen, sagt Bryner und erklärt: «Bei Temperaturen unter zwölf Grad macht die Spargel keinen Wank. Am liebsten hat sie ein Klima, das nachts nicht unter zwölf Grad absinkt und tagsüber nicht viel höher ist als zwanzig Grad.» Zu Wochenbeginn sind die Prognosen

**«Bei Temperaturen unter zwölf Grad macht die Spargel keinen Wank.»**

Urs Bryner Spargelproduzent

etwas günstiger, das lässt Bryner auf steigende Erntemengen hoffen. Planbar seien diese jedoch nicht. «Wenn es warm ist, ernten wir viele Spargeln, wenns kühl ist, wenig bis nichts.»

**Mildes Klima günstig**

Weshalb mit der Spargelernte früher begonnen werden kann, als im letzten Jahr, beschreibt der Gemüseproduzent so: «Es gibt eine Faustregel: Auf einen milden Winter folgt normalerweise auch ein milder Frühling. Man muss kaum mehr mit allzu kalten Temperaturen rechnen.» Das war in diesem Jahr der Fall. Derartige klimatische Verhältnisse sind dem Spargelwachstum förderlich. Dies im Gegensatz zum Vorjahr, als erst zwei bis drei Wochen später mit der Ernte begonnen werden konnte. Dann ging es aber sofort so richtig zur Sache, erinnert sich Urs Bryner. Der Grund: «Wir hatten knappe Temperaturen im Frühling. Anschlies-

send ist es sofort warm geworden.» Er mag sich auch an Jahre erinnern, in welchen es im April noch einmal geschneit hat. Gefrorener Boden verzögert das Spargelwachstum.

Die Spargelernte dauert normalerweise etwa zwei Monate. Zusammen mit dem Gemüseproduzenten Kuhn aus Wohlen ist Urs Bryner der grösste Spargelanbauer im Kanton Aargau. In Spitzentagen erntet er auf seinen Feldern rund 250 Kilogramm. Das sei jedoch nicht oft der Fall, «an vier bis sechs Tagen», schätzt er. Im Durchschnitt komme er auf eine Tagesmenge von rund 150 Kilogramm.

**Trend zu weissem Spargel da**

Urs Bryner hat sich auf den Anbau grüner Spargeln spezialisiert. Aus zwei Gründen: Sein Abnehmer habe dann zum grünen Spargel gesucht. Zudem sei deren Anbau weniger aufwendig als für die weissen Spargeln. «Es geht ringer», sagt er. Im Gegensatz zum weissen Spargel muss der grüne nicht mit einer Folie bedeckt werden. Durch die direkte Sonneneinstrahlung erhält er seine grüne Farbe.

Wie steht es mit der Nachfrage? Ist die Spargel einem Modetrend unterworfen? Urs Bryner bestätigt, dass die weisse Spargel aus heimischem Anbau sich zunehmender Beliebtheit erfreut. Mittlerweile werde in der Schweiz davon auch mehr angepflanzt. Früher war die Nachfrage nach der grünen Spargel grösser, gerade weil sie aus hiesiger Ernte stammte. Auf Bryners Absatz hat dieser Trend zumindest bisher noch keine negativen Auswirkungen.