

WINDISCH: Zweites Vindonissa-Trottenfest im Ortsmuseum Schürhof

Feiner Saft aus Traube und Apfel

Am letzten Sonntag fand im Dorfmuseum Schürhof das zweite Vindonissa-Trottenfest statt. Dies ermunterte sogar das Regenwetter zu einer Pause.

Esther Meier

Der Teilnehmerkreis war gegenüber dem Vorjahr etwas erweitert worden. Der Quartierverein Mitteldorf Windisch führte die Festwirtschaft. Frischen Apfelsaft direkt ab Presse offerierte Mostfritz vom Natur- und Vogelschutzverein Bözberg. Dank den 75 unterschiedlichen Apfelbäumen, die in Gallenkirch gedeihen, fällt die Ernte jedes Jahr erfreulich aus. Tragen die einen Sorten weniger, kompensieren dies andere Hochstämme.

Sindelhof

Das reichhaltige Angebot des Sindelhofs von Familie Winterhofen überraschte einmal mehr. Neben vielen Sorten Äpfeln und Birnen wartete frisches Bauernbrot auf Käufer. Die herbstlichen Gestecke in verschiede-

nen Grössen konkurrierten mit den vielfarbigen Kürbissen in unterschiedlichsten Formen. Kartoffeln und Karotten fehlten ebenso wenig wie die beliebten gedörrten Bohnen. Sie stammen aus der Region, nicht aus China wie diejenigen aus dem Detailhandel. Dörren kann man auch Obst, aus dem neben Sirup verschiedene Essige hergestellt werden. Wussten Sie schon, dass es Quitten-, Williams- und Kirschenessig zu kaufen gibt? Eine Auswahl dieser Produkte findet man auf dem Wochenmarkt in Brugg und im Hofladen.

Museum

Das Ehepaar Magdalena und Walter Spillmann erweitert das Ortsmuseum laufend um neue Stücke. So wurde die Wagnerwerkstatt mit Radbuchsbohrmaschinen ergänzt, und am Museumstag im Mai waren nach langen Jahren wieder einmal Tüchel oder Teuchel genannten durchbohrten Baumstämme dienen früher als Wasserleitungen. Eine Augenweide ist die Handdruckspritze der



Die Handspritze aus dem Jahr 1835 wird gerne bestaunt

Bilder: em

Gemeinden Windisch und Oberburg aus dem Jahr 1835. Sie förderte in der Minute 200 Liter Wasser. Dafür brauchte es acht Mann zur Bedienung, die zusammen einen Kraftaufwand von 170 kg leisten mussten. Der Wasserbehälter fasst 500 Liter. Die Renovation beanspruchte einen Arbeitseinsatz von 1100 Stunden.

Schürhofrotte

Die letztes Jahr eingeweihte Schürhofrotte war vom Zimmermann Rudolf Brehm aus einer Esche gebaut worden, die im Spillmann eigenen Kapfwald geschlagen worden war. Dieses Jahr musste Schebi Baumann, einer der vier Vindonissa-Winzer,

ohne seinen Kollegen Bruno Hartmann die Presse in Betrieb nehmen. Doch die beiden Ammänner, Hanspeter Scheiwiler von Windisch und Daniel Moser von Brugg, unterstützten die Aktion tatkräftig. Der frische Traubensaft schmeckte hervorragend. Allerdings werden normalerweise nur die abgepflückten Trauben gepresst, die vorher zudem noch leicht gären. Doch dem Auge schmeichelt der Anblick ganzer Trauben mehr.

Offiziersküche

Neben den Vertretern der weiteren zwei Vindonissa-Winzer – vom Weinbau Peter Zimmermann, Oberflachs, und der Weinbaugesellschaft Schinznach-Dorf – nahm auch Rahel Göldi vom Legionärspfad am Trottenfest teil. Eine «Römerin» führte jeweils zu festen Zeiten durch die Offiziersküche, mit Schwerpunktthema Wein zur Römerzeit. Den hiesigen Vindonissa-Wy gab es als Einstieg zum Apéro. Er mundete ebenfalls, nicht nur der süsse, frisch gepresste Traubensaft. ●