



## Rückkehr mit einem Roman im Gepäck

**WOHLEN** Nach 14 Jahren in Berlin kehrt Karin Rüttimann ins Freiamt zurück. Derzeit beut die Schriftstellerin in Wohlen ein Haus und sucht einen Verlag für ihren neuen Roman mit dem Titel «Das Zeichen».

SEITE 7



## Referendum für tiefere Steuern

**ZUFIKON** SVP-Präsidentin Christine Daborn, ihre Partei und die örtliche FDP dürften die nötigen 269 Unterschriften für ihren Vorstoss problemlos zusammenbringen.

SEITE 5



Mehr als 35 Sorten Weihnachtsguetzli stellt Roswitha Bernath her. Ein Lieblingsguetzli hat sie nicht, sie mag alle... SARA KELLER

# 65 Kilogramm Guetzligenuss

**NESSELNBACH** Roswitha Bernath bäckt aus Leidenschaft.

SEITEN 2/3

**Niederberger Motos AG**

Am 15. Dezember 2007 Präsentation mit Apero  
YZF-R6 2008



Persönliche  
**TRAURINGE**



**STREBEL**

UHREN | 5610 WOHLEN



## Auto auf dem Dach gelandet

**WOHLEN** Gestern Nachmittag etwas nach 16 Uhr hatten drei junge Leute im Bremgarterwald unwahrscheinliches Glück im Unglück. Sie fuhren in einem sportlichen Auto von Bremgarten her. Etwa 50 Meter nach der letzten leichten Rechtskurve kam der von einem jungen Mann gelenkte Wagen böß ins Schleudern, überquerte die Fahrbahn und sauste auf der linken Seite die steile Böschung hinauf. Wie ein Entgegenkommender der AZ sagte, überschlug sich der Wagen mehrmals, bis er auf dem Dach zu liegen kam. Der Lenker zog sich nur Schürfwunden an einer Hand zu. (Ira)

## BERIKON Ulla Skote feiert heute Geburtstag

Heute Donnerstag, 13. Dezember, feiert Ulla Skote den 80. Geburtstag. Ulla Skote ist Schwedin, wohnt aber schon seit fast 47 Jahren an der alten Bremgartenstrasse 2 in Berikon. Die Gemeinde und die Bevölkerung gratulieren ihr herzlich und wünschen ihr weiterhin alles Gute. (az)

### IM BLICKPUNKT

## ROSWITHA BERNATH VERRÄT ZWEI IHRER BESTEN REZEPTE



### HASELNUSSKROKETTEN

**Zutaten:**  
1,25 dl Eiweiss  
50 g Kristallzucker  
150 g Puderzucker  
100 g Haselnüsse, gerieben

**zum Füllen:**  
130 g Rahm  
130 g Kochschokolade

**zum Bestreuen:**  
100 g gehobelte Mandeln

**Zubereitung:**  
Das Eiweiss mit Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen. Dann vorsichtig die geriebenen Nüsse und den Puderzucker unter die Schneemasse heben. Die Masse in einem Dressiersack mit runder Tülle (9 mm) füllen. Das Backblech mit Backpapier belegen, dann 4 cm lange Stangerl dressieren und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Bei 180 °C im Backofen ca. 18 Minuten backen.

Für die Füllung den Rahm mit der zerkleinerten Schokolade aufkochen und erkalten lassen. Am Besten schon am Vortag kochen und in den Keller stellen. Die Füllungsmasse vor der Verwendung kurz schaumigrühren und dann auf die Unterseite eines Stangerls mit einem Dressiersack auftragen. Ein weiteres Stangerl als Deckel aufsetzen.

### ILDEFONSO-WÜRFEL

**Zutaten:**  
12-13 viereckige Oblaten à 24x20 cm  
300 g Kochschokolade  
250 g Kokosfett  
2 P. Vanillezucker  
3-4 EL Rum  
200 g Puderzucker  
4 Eier

**Zubereitung:**  
Die Kochschokolade mit dem Kokosfett, dem Vanillezucker, dem Rum und dem Puderzucker langsam in einem Kochtopf schmelzen lassen. Die Eier einrühren, sobald sich alles aufgelöst hat. Die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dann von der Platte nehmen und kaltstellen. Am besten am Vorabend kochen und über Nacht in den Keller stellen.

Die erste Oblate nehmen und einen gut gehäuften Esslöffel von der Schokomasse darauf geben und verstreichen. Die nächste Oblate aufgeben und wieder einen Esslöffel der Schokomasse auftragen. So oft wiederholen, bis keine Schokomasse mehr vorhanden ist (ca. 11-13 Lagen). Mit einer Oblatenschicht abschliessen. Mit zwei 1-Liter-Tetrapackungen beschweren und kaltstellen. Nach 2 Stunden Kühlung in kleine Würfel à 1x1 cm schneiden.

# Österreichischer

NESSELNBACH Roswitha Bernath verwöhnt ihre Familie,

SARA KELLER

**Weihnachtszeit ist Guetzelzeit. Bei Roswitha Bernath fängt das Guetzeln schon im November mit dem Einkaufen der Zutaten an. Denn sie verwöhnt alle Freunde, Bekannten und Verwandten jedes Jahr mit ihren einzigartigen Kreationen.**

Sich beim Backen auf Mailänderli und Brunzli zu beschränken, käme Roswitha Bernath nie in den Sinn. Im Gegenteil, die traditionellen Schweizer Guetzli sind der gebürtigen Österreicherin einerseits zu trocken und andererseits wohl auch zu simpel. Sie hält sich lieber an die aufwändigen Rezepte, die sie aus ihrer Heimat mitgenommen hat. Da wären Vanillekipferl, Haselnuss-Kroketten, Ildefonso und noch weitere 35 Sorten, die die zweifache Mutter dieses Jahr backen will.

### GUETZLI FIEBER AB NOVEMBER

Roswitha Bernath ist gelernte Bäckerin/Konditorin und steht heute noch dreimal pro Woche ab halb zwei Uhr nachts in der Backstube der Bäckerei Schmid in Niederrohrdorf. In ihrer Freizeit backt sie in der eigenen Küche oft gleich weiter. Das Jahr hindurch verwöhnt die engagierte Mutter ihre Familie, Nachbarn und die Dorfvereine mit Torten. Ab November steigt dann das Guetzlifieber in Roswitha Bernath hoch. Zuerst wählt sie die diesjährigen Guetzlisorten aus, dann reist die Österreicherin den Zutaten hinterher. Denn nicht alles ist in der Schweiz auffindbar. «Aber das macht nichts, so kann ich das Einkauf gleich, so kann ich das Einkauf verbinden», lacht Roswitha Bernath und bestreicht eine Oblate mit einer Schokoladenmasse.

Sie hat sich viel vorgenommen für diesen Tag: Da wären eine grosse Portion Vanillekipferl, sechs Bleche Haselnusskroketten, dann noch ein Kilogramm Ildefonso und mehrere Dutzend Strassburger Schnitten. Die jüngste Tochter Beatrice schaut in



Ein Blech Haselnusskroketten ist geschaf

der Küche vorbei. Die Dreizehnjährige freut sich jetzt schon auf den Guetzligenuß. «Doch wir dürfen sie erst essen, wenn nicht schon an ihre Freunde verschenkt sind», erklärt die Sekschülerin. Denn der grosse Teil der Guetzli wird im Magen von Freunden und Bekannten landen. Mutter Roswitha schüttelt den Kopf: «Stimmt nicht, ihr dürft sie schon vorher essen.» Aber da die Guetzli im Keller aufbewahrt werden, seien ihre Töchter halt zu faul, um regelmässig in den unzähligen Keksdosen herumzuwühlen. In Roswithas

**BREMGGARTEN Am 17. Januar**

**ausserordentliche «Gmeind»**  
Der Stadtrat hat das Datum der ausserordentlichen Gemeindeversammlung zum Thema «Revision von Bau- und Nutzungsordnung, Bauzonenplan, Kulturlandplan und Baureglement für die Altstadt» fixiert. Die Versammlung findet am Donnerstag, 17. Januar 2008, um 20 Uhr im Casino statt. (az)

**Wechsel auf dem «Burehof»**

**WALDHÄUSERN** Neu sind folgende Personen für die Betriebsführung im Restaurant Burehof und in der Insider-Bar verantwortlich. Inhaberin des Fähigkeitsausweises für Restaurant und Bar: Rosalia Daino; Geschäftsleitung des Restaurants: Adriana Bruno; Geschäftsleitung der Insider-Bar: Francesco Valentino. Das kantonale Amt für Wirtschaft und Arbeit hat den neuen Betriebsleitern die Bewilligung für den Ausschank von Spirituosen erteilt. Der Gemeinderat Bünzen wünscht den Wirtsleuten viel Glück und Erfolg. (az)

# Guetzli traum aus dem Reusstal

Nachbarn, Freunde und Bekannte jedes Jahr an Weihnachten mit einer Auswahl von 35 Sorten Guetzli.



...men noch. Für Roswitha Bernath Akkordarbeit aus Leidenschaft.



SAK Mit viel Liebe verleiht Roswitha Bernath ihren Guetzli den letzten Schliff.

Kindheit gab es vor Heiligabend keinen einzigen Keks, «nur den Bruch durften wir schon essen. Der schmeckt ja gleich», lächelt die Bäckerin aus Leidenschaft.

**VANILLEKIPFERL AUF DEM SOFA**

Das Einfamilienhaus der Bernaths gleicht einem Schlaraffenland: Der Küchenboden ist mit Blechen voller Haselnusskrokettchen belegt, das neue Sofa dient als Abstelllager für die Vanillekipferln. Und auf dem Esstisch präsentiert sich eine Auswahl der zwanzig bisher angefer-

tigten Sorten. Im Jahr 2005 hat Roswitha Bernath fast 65 Kilogramm Guetzli gebacken, «dieses Jahr werden es wohl ein paar Kilogramm mehr sein», schmunzelt die Österreicherin. Denn ihre experimentierfreudige Mutter hat ein paar neue Rezepte aufgestöbert. So wurde halt die Rezeptesammlung kurzerhand erweitert.

Neue Rezepte biegt Roswitha Bernath jeweils so lange zurecht, bis sie ihr schmecken. Schokoladefüllungen werden durch Konfitüre ersetzt, flache Guetzli zu Kugeln geformt.

Fertigteige hat die Bäckerin bisher noch nie gekauft, «aber so schlecht können die ja auch nicht sein, sonst würden die Leute sie nicht kaufen», überlegt die Fachfrau. Man könne ja immer noch versuchen, dem Fertigteig mit Gewürzen einen eigenen Gout zu verleihen. Sie selbst fertigt ihre Guetzli lieber selbst an, auch wenn sie auf die Küchenmaschine nur ungern verzichten würde.

**HOCHGENUSS TROTZ UNFALL**

Erst vor wenigen Monaten hatte sich Roswitha Bernath bei einem

Velounfall das Daumenband gerissen und andere Bänder an der Hand angezerrt. Der Unfall hinterliess so keine Spuren: Einige Finger sind noch nicht so beweglich wie zuvor, die Feinmotorik hat nachgelassen.

Ein Handicap, dass die Guetzlifee bei jedem Keks spürt – und ignoriert. Die wochenlange Arbeit hinter dem Backofen macht der Mutter Spass: «Für das Guetzeln braucht viel Liebe, sonst muss man gar nicht damit anfangen.» Und sie wendet ein Vanillekipferl mit viel Gefühl der Zuckermischung.