

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort zur 30. Ausgabe	3
Firmenporträt – Lerchmüller AG	4
Z'Alp	8
Bericht aus Kanada	10
Hochzeitsjubiläen	13
Ein Schulbus für die Schule Schinznach	16
Das Ende der Schulpflege	20
Empfang der Olympionikin Elena Quirici	23
Unsere Jungbürger	26
Besitzerwechsel in der Juragarage	28
Unterstock-Niedrigbegrünung im Rebberg	31
25 Jahre Zahnarztpraxis Dr. med. dent. Dominik Burkart	32
Das Umkehrwetter vom 23. Juni 2021	34
Die Rückkehr des Wendehalses	38
Gedanken zu meinen politischen Tätigkeiten	41
Geburtstagsjubiläen	44
PULS Schweiz GmbH, ein bedeutender Insider	46
Rudolf Schneider – kreativer Dorfarzt aus der Stadt	48
Herbst	52
Aus der Ratsstube	53
Dies und Das	60
Aus der Schinznacher Sagenwelt: Der Schaffner im Schloss Castelen	64
Unsere Verstorbenen	65
Impressum	68

Vorwort zur 30. Ausgabe

Liebe Schinznacherinnen und Schinznacher

30 Jahre Nachlese sind der schlagende Beweis, dass Freiwilligenarbeit funktioniert – jedenfalls in Schinznach. Fast zweihundert Autoren haben fünfhundert Beiträge verfasst, die meisten ehrenamtlich und über ehrenamtliche Tätigkeiten. Da kann es doch nicht so schwierig sein, Menschen zu finden, die sich für das Gemeinwohl engagieren, würde man meinen.

Richtig, wenn die Voraussetzungen stimmen. In Schinznach haben wir sie (noch): Die Gemeinschaft, für die man sich einsetzt, der man einen Teil seiner Zeit zu widmen bereit ist, auch wenn diese nicht auf Franken und Rappen entschädigt wird. Aber sie setzt Zutaten voraus, die seltener werden oder gar verschwinden: Eine überschaubare Grösse der Gemeinschaft (bzw. Gemeinde), in welcher man sich noch kennt und Wertschätzung zeigt für das Engagement der anderen oder deren Wertschätzung für das eigene Tun spürt. Arbeitsplätze am Wohnort oder in der Region, die ein Nebeneinander von Beruf und nebenamtlicher Tätigkeit ermöglichen. Arbeitgeber, die den Wert von Nebentätigkeiten ihrer Arbeitnehmenden erkennen und solche ermöglichen. Und natürlich als Erstes ein grundsätzliches Wohlbefinden, Lebensqualität, bei jedem potentiellen Freiwilligen, da nur so Ressourcen über das Lebensnotwendige hinaus frei werden.

Dafür wollen wir deshalb Sorge tragen: Nicht grösser werden, um des Grösserwerdens willen, sondern dann, wenn daraus wiederum ein Ganzes entstehen kann (wie mit Oberflachs). Mit Einbezug von Zuzüglern, Förderung der Verbundenheit und Identifikation mit der Gemeinschaft, Wertschätzung der Arbeit, die freiwillig geleistet wird, auch wenn diese nicht immer dem gesamten Publikum zu gefallen vermag, zumindest aber positiver und aufbauender Austausch mit allen, die sich über ihr persönliches Gärtlein hinaus für die Gemeinschaft engagieren.

Martin Sacher, Schinznach

Standort	Brunnengässli 1, Schinznach-Dorf
Inhaber	Willi, Martin und Patrick Lerchmüller
Gründungsjahr	1938
Firmensplittung	2015
Branche	grafische Industrie
Anzahl Mitarbeitende	40

Einleitung

Die Lerchmüller AG, die mit ihren Tätigkeiten und Gebäuden seit rund 83 Jahren das Schenkenbergertal mitprägt, ist ein familiengeführtes, eigenständiges KMU (Kleine und mittlere Unternehmen) mit rund 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Obwohl unser Name vielen Einwohnerinnen und Einwohnern insbesondere aufgrund der ehemaligen Papeterie bekannt sein dürfte, wissen doch die meisten nicht, was genau unser Unternehmen produziert. «Drucken, irgendwas mit Papier», wird die Antwort lauten, wenn man jemand aus der lokalen Bevölkerung fragen würde.

Geschichte

Wie bei allen Unternehmen war auch die Entwicklung unserer Firma von Hochn und Tiefs geprägt. Mit einem Schuhladen, einer Papeterie und einer angegliederten Druckerei begann im Jahr 1938 der Dreimann-Betrieb mit Gründung der J. Lerchmüller-Müri. Diese folgte auf die Geschäftsaufgabe des vorgängig verstorbenen Albin Rolt-Müri. Dieser führte eine Schuhhandlung mit angegliederter Buchdruckerei und einem Zeitungsverlag. Die dazumal herausgegebene Zeitung, der «Unteraargauer Volksanzeiger» ist heute noch bestehend in Form des «General-Anzeiger des Bezirks Brugg». Die noch



Der Betrieb um das Jahr 1980, im Hintergrund der damalige Neubau für die Rollendruckmaschinen.

junge Firma erlebte zu Beginn des Zweiten Weltkriegs schwierige Zeiten und meine Grossmutter war aufgrund des Aktivdienstes ihres Mannes mit der kleinen Unternehmung während dieser Zeit auf sich allein gestellt. Nach Kriegsende begannen jedoch bessere Zeiten: Die Druckerei wuchs und zusätzliches Personal war nötig, um die Arbeit bewältigen zu können. Schon 1958 zählte die Belegschaft 15 Angestellte, 1963 bereits 25. Dank der Hochkonjunktur der Nachkriegszeit wuchs die Firma rasant weiter und wurde schliesslich am 25. Mai 1967 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Zusammen mit dem Personal wuchs jeweils auch der Platzbedarf und bis in die 80er Jahre wurde das alte Firmengebäude mehr als zehn Mal erweitert und umgebaut. Am 11. Dezember 1984 verstarb mein Grossvater, Jakob Lerchmüller, nach schwerer Krankheit und mein Vater, Willi Lerchmüller, übernahm fortan die Geschäftsführung. 1998 erfolgte der Spatenstich für den grössten Erweiterungsbau, um den geplanten Zusammenschluss mit der 1991 erfolgten Firmenübernahme der Schönbächler AG in Affoltern am Albis

realisieren zu können. Deren Angestellte und teils Maschinen wurden schliesslich im Jahre 2000 in den Standort Schinznach integriert. Im gleichen Jahr erreichte die Firma ihre grösste Ausdehnung mit 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Dank umsichtigen Handelns und vorausschauender Planung meiner Vorgänger wurden die erwirtschafteten Erträge immer wieder in die Entwicklung der Firma investiert, was wiederum die Anschaffung der ersten digitalen Laser-Satzanlage der Schweiz sowie weitere grosse Investitionen in die seinerzeit modernsten Druck- und Weiterverarbeitungsmaschinen möglich machte. Ein weiterer, wegweisender Entscheid wurde 1984 getroffen, als die Firma zusätzlich die Produktion von Selbstklebe-Etiketten aufnahm. Dieses Marktsegment bildet heute ein zweites, wichtiges Standbein unseres Unternehmens.

Das Unternehmen

Ausgangsprodukt für alle unsere Produkte sind Rohmaterialien in Rollen. Daher auch die Bezeichnung «Endlosdruckerei». Dieser



Lerchmüller AG heute.



Achtfarben-Endlos-Offsetdruckmaschine Goebel Ecoprint.

Umstand unterscheidet uns massgeblich von anderen Druckereien, welche in der Mehrzahl Bogenmaterial verarbeiten. Die für die Rollenverarbeitung notwendigen Spezialmaschinen erfordern speziell geschulte Berufsfachleute, andere Kalkulationsprogramme sowie eine andere Kundenberatung als beim Bogendruck üblich. Der Vorteil des Rollendrucks ist die hohe Effizienz beim Druck grosser Auflagen, der Nachteil die lange Vorbereitungs- und Einrichtezeit, bevor mit dem eigentlichen Druck begonnen werden kann. Auch der Materialeinkauf unterscheidet sich zwangsläufig: Aufgrund der langen Lieferzeit von Papierrollen müssen diese bereits Wochen vor der Verarbeitung bestellt werden, was eine vorausschauende Planung und gute Organisation erfordert. Entsprechend umfangreich ist unser Papierlager, welches fast die Hälfte der Produktionsfläche von 6'800 Quadratmetern einnimmt.

Die Lerchmüller AG hat sich auf die Produktion von adressierten Werbe-Mailings spezialisiert, auf die Herstellung von Briefpapieren, Einzahlungsscheinen und QR-Rechnungen (QR = Quick Response, Markenbegriff) sowie auf die Erstellung und Adressierung von Mitgliederausweisen (zum Beispiel der Rettungsflugwacht (Rega) und des Touringclubs der Schweiz (TCS)) aus Papier und Folien. Im Bereich der Etikettenproduktion sind wir für Gross-, Mittel- und Kleinauflagen optimal eingerichtet. Hier fokussieren wir uns seit Kurzem auf neue Produkte wie beispielsweise individuelle Getränkedosen sowie hochwertige, beschriftete Verpackungslösungen. Mit der Entwicklung unserer Online-Plattform für QR-Rechnungen wurde im Jahr 2020 unsere erste digitale Dienstleistung am Markt eingeführt. Diese dient heute als Serviceplattform für QR-Rechnungen der Credit-Suisse (Schweiz) AG.

Aufgrund des raschen Fortschritts der Digitalisierung ist die Nachfrage für Drucksachen seit Jahren rückläufig, und auch innerhalb der Lerchmüller AG wurden viele Prozesse automatisiert. Ungenutzte Produktionsflächen führten dazu, dass im Jahr 2012 der Entschluss für die Aufspaltung der Firma in eine Immobilien AG und eine Produktionsunternehmung gefällt wurde. Die daraus hervorgegangene Lerchmüller Immobilien & Service AG bildet seit 2015 die Muttergesellschaft, die neu gegründete Druckerei Lerchmüller AG deren Tochterunternehmen. Unter Leitung der Immobiliengesellschaft wurde 2016 das alte Büro- und Fabrikgebäude abgerissen und durch eine moderne Wohnüberbauung mit 16 Mietwohnungen ersetzt.

Die noch immer andauernde Covid-Pandemie hat die Digitalisierung der Arbeitsprozesse nochmals zusätzlich beschleunigt, sodass die gesamte grafische Branche gezwungen ist, nach neuen Geschäftsfeldern Ausschau zu halten. Der weitere Ausbau unserer Etikettenangebote sowie der Einstieg in hochwertige Verpackungslösungen sind zwei mögliche Ansätze dazu. Wir setzen alles daran, unsere Arbeitsplätze im Schenkenbergertal weiterhin erhalten zu können.

Text:

Patrick Lerchmüller, Geschäftsführung

Fotos:

Seite 4: Lerchmüller AG

Seite 5: Patrick Lerchmüller

Seite 6+7: Adrian Ehrbar Photography



Die Geschäftsleitung der Lerchmüller AG (von links nach rechts): Patrick Lerchmüller, Markus Widmer (Produktion), Reto Zäuner (PrePress/QM) und Thomas Erni (Verkauf/Marketing).

Z'Alp

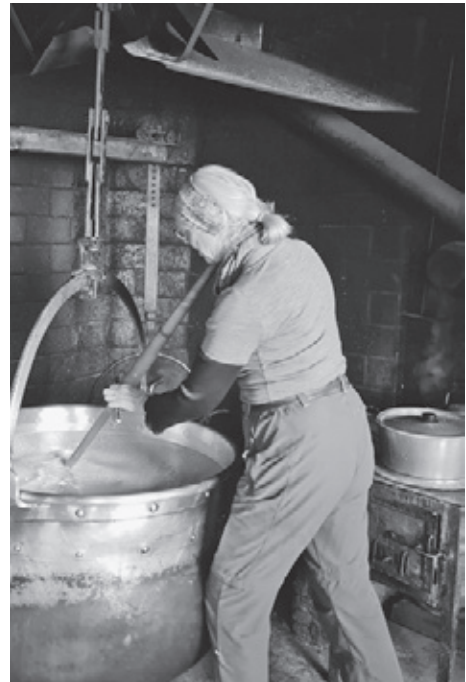
Wenn die kalte Bergbrise unter der Tür durchzieht, das Feuer für den ersten Kaffee zuerst angefacht werden muss und sich die Bergschuhe vom gestrigen Regen noch klamm anfühlen – immer wieder wird mir dieselbe Frage gestellt: Warum tust du dir das an?!

Wenn ich beim Melken an die warme Kuhflanke anlehnen und meine Nase ins duftende Kuhfell drücken kann; wenn ich im Morgengrauen mit den Kühen von der Nachtweide zum Stall marschiere, füllen sie die Morgendämmerung mit einem Kuhglockenkonzert; wenn ich später mit der Harfe die Gallerte im Kupferkessel brechen darf, bis sich die Käsekörner von der Molke scheiden; wenn ich mich einen Moment hinsetze und die Kühe beobachte, lerne ich ihre Flausen kennen – dies sind für mich Glücksgefühle! Ja, und so hat mich das Alpieber befallen. Ein Fieber, wogegen kein Kraut gewachsen ist. Einmal z'Alp, wieder z'Alp!

Duschen auf der hohen Alp ein Wunschtraum, ja, es geht auch ab und zu mit einem Vollbad in der Molke unter freiem Himmel. Zur Weidpflege mit dem Blackenstecher in die Hänge geschickt, belohnt mit einem Steinpilz und einer von Heidelbeeren blauen Zunge oder einem glitzernden Felsstückchen zurückkommend. Und warum soll gerade ich die Kühe zum Melken herunterholen, die zuoberst auf der Gratweide hocken und genüsslich wiederkäuen? Alleine der ergreifenden Weite wegen ist es wert, den Hoger hochzukraxeln und das wechselnde Licht der Alpen einzuziehen. Klar, der Körper wird täglich ziemlich beansprucht, die Luft auf 2000 Meter ist dünn. Sie riecht anders, rein und nach Frische. Mit jedem Tag ist man

weniger ausser Atem. Je nach Sommermonat oder Gegend, wo ich z'Alp bin, bahnen sich meine Bergschuhe durch einen anderen Blumentepich.

Um fünf Uhr beginnt vielerorts der Arbeitstag, um sechs Uhr schwinge ich bereits Rahm zu Butter. Was für eine Beglückung, diesen später dick auf das schon nicht mehr frische Brot streichen zu dürfen – mein Gaumen nimmt die unverfälschten Aromen als neue wahr. Nicht alle mögen diese unbehandelte Urbutter, ich liebe sie.



Sandra Wiederkehr bei der Arbeit am grossen Kupferkessel in der primitiv eingerichteten Alphütte. Der Kochherd rechts musste genügen!

An manchen Orten wird einmal die Woche der Warenlift bemüht, um frisches Brot und Gemüse, etwas Fleisch oder mal einen Kuchen, die Post, Käsekultur und Diesel für den Betrieb der Melkmaschine in die Abgeschiedenheit zu hieven. Mit dabei sind der «Schweizer Bauer» und die Regionalzeitung. Deren Schlagzeilen bereits von gestern. Das Papier stopfen wir in die feuchten Stiefel und die weissen Ränder sind für schnelle Notizen.

Zum Kochen hat fast immer niemand Lust. Der Holzherd oft ohne Backofen, zwei Pfannenlöcher, davon ein Loch für heisses Wasser, das Hantieren also ziemlich eingeschränkt. Kein Grill. Manchmal steht ein Gaskühlschrank da, mehr mit Butter und Käsekultur als mit Esswaren gefüllt. Die Kost dementsprechend einfach. Ein Tag Härköpfe, am anderen Tag Teigwaren, vielleicht Polenta und wieder von vorne. Der Vorrat an Mayonnaise, Trockenwürsten, Himbeersirup, Schokolade und fertiger Tomatensauce ist an jedem Ort beachtlich, ja, und Käse gibt es zur jeder Tageszeit.

Irgendjemand beginnt dann doch zu kochen, zwischen den Zeiten. Zeiten? Eine Uhr braucht man da oben nicht. Der Ablauf vom

Käsen, Melken und die Sonne geben die Zeiten vor, so die Regel. Ausser eine Kuh bedarf gerade einer dringenden Klauenbehandlung. Sie hat Vorrang! Die Kühe haben immer Vorrang auf der Alp. Und der Senn hat immer Recht. So die Ordnung.

Die Chefs sind jedoch andere: das Wetter, der Berg und manchenorts der «Herrgott» bestimmen, ob die Alpzeit zum Traum oder Graus wird mit Blitz und Donner, Trockenheit oder Dauerregen, Kälte, Steinschlag, Mäusen und Fliegen im Käsekeller.

Und so werde ich schon den fünften Sommer auf irgendeiner hohen Alp zu finden sein. Je unzugänglicher, desto lieber. Nicht, dass ich von zuhause flüchten müsste – habe es sehr gut daheim und brauche keine Auszeit –, nein. Einmal in eine ganz andere Welt eintauchen, die Seiten wechseln, sich auf unbekanntes Alppersonal einlassen, mit den Kühen reden, ist die Herausforderung. Das heisst für mich, verstehen, aushalten, viel lernen und den Tag mit Gelassenheit nehmen. Z'Alp gehen ist fühlbar anstrengend und für mich trotzdem eine unvergessliche Wohltat.

Text und Foto: Sandra Wiederkehr

Einsätze als Freiwillige auf folgenden Käsereialpen auf 1750 – 2200 Höhenmetern

- 2018: 6 Wochen Alpe di Motterascio/TI mit der Greinaebene GR, Köchin, Mädchen für alles
- 2019: 1 Woche Alp im Breitenfeld ob Lungern, Weidepflege, Zusenin
- 2019: 2 Wochen Alp Tiefenboden am Höchsthore bei Adelboden, Zusenin, Stallarbeit, Weide- und Käsepflege, Köchin
- 2020: 4 Wochen Alpage de Chanso ob Troistorrents/VS, Käsereihilfe (Raclette, Ziger, Butter), Melken, Stallarbeit
- 2021: 4 Wochen Walliser Wispillen Alp ob Gsteig/Gstaad, Käsen, Stallarbeit, Kühe holen