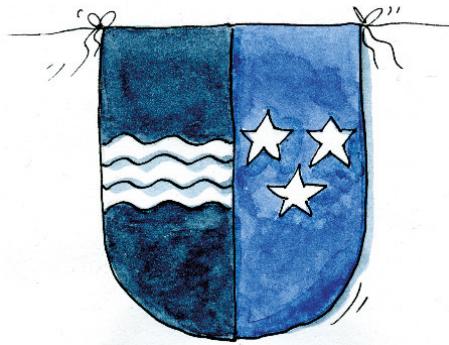




Mit den Landfrauen durch das Jahr 2026



Fünf Aargauer Landfrauen erzählen Geschichten und Anekdoten aus ihrem Familienleben, verraten Kochrezepte und geben Einblick in Ihren Bäuerinnen- und Landfrauenalltag. Dieses Mal ganz im Zeichen ihres Heimatkantons.

Inhalt:

- 53 Geschichten und Rezepte
- Wochenkalender
- Jahresplaner
- Mondphasen
- Platz für Notizen

**jetzt
bestellen!**
Lieferbar ab September



April 2026

Montag	13
•	
•	14
•	
•	15
•	
•	16
•	
•	17
•	
•	18
•	
•	19

Schuhmächerli, Schuhmächerli

Als kleines Mädchen hattet Schuhe für mich noch nicht ganz derselben Preis wie heute, aber wenn ich bei meiner Großtante vorbeikam, hörte uns der Ort oft in die Schuhwerkstatt zu Oderl sing nach Zofingen. Die Zürcherin sang dazu eine alte Liedergeschichte, die sie auf dem alten Zürcherstrassen weiter auf mich wie aus dem Märschen sang.

Die Werkstatt selbst lag im Erdgeschoss eines charmanten, alten Hauses, wo nicht nur Schuhe gebastelt wurden, sondern auch die Schuhwerkstatt von Meister Uder und seinem Purrnuki - ein bisschen geheimnisvoll, ein bisschen zauberhaft.

Der dunkle, niedrige Raum war ungewöhnlich mit Menschen und Werkzeugen gefüllt. Die Lederrüstlinge leuchteten in allen Formen und Farben, und der feiner Duft untermalte die gesamte Atmosphäre mit einer Mischung aus Wohlgeruch und Geschichten, die in jedem einzelnen Schuh steckten.

Zum Abschied lies mich Oderl sing jeweils ein paar Lederreste aussuchen, die ich dann mit nach Hause nehmen konnte. Meine Geschwister heimelten mich um die kleinen Schätze.

Wenn ich heute daran denke, fühle ich Nostalgie und Schonheit. Ob es die Schuhwerkstatt war, dass mir der Duft von Leder wird mehr, wenngegen es Gedanken werden, immer dort gewesen zu haben.

Juni 2026

Montag	22
•	
•	23
•	
•	24
•	
•	25
•	
•	26
•	
•	27
•	
•	28

Kohlrabi-Wurzelsalat

Für 4 Personen

600 g Kohlrabi
2 Zwiebeln
1 Zucchini
3 EL Öl (geschlagen)
2 EL Salatseminiven

1 TL Senf
1/2 TL Salz
Wenig Salz und Pfeffer
Wenig Öl

Den Kohlrabi und die Zwiebel schälen. Beide in kleine Stückchen hobeln. Öl, Senf, Salz, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer feinen Salatsoße verfeinern. Wenn möchtet, kann für die Soße noch etwas Öl hinzugefügt werden. Den Salatsoße in einen Teller entwischen kalt oder griffeln im Scheiben schneiden und mit der Abzweigung des Salats bestreuen. Den Salat so lange wie möglich mit der Soße bestreuen. Danach sofort aufgebackenes oder auf dem Grill gebratenes Brot mit Buttern.

Die Landfrauen-Agenda 2026:

- Praktisches Format A5
- Liebenvoll gestaltet
- Spiralbindung

Ich bestelle _____ Exemplare der Landfrauen-Agenda 2026 zum Preis von CHF 18.- (+ Porto)

Adresse:

Bestellung an:
Aarg. Landfrauenverband
Yvonne Heggli
Sarmenstorferstrasse 24
5707 Seengen
y.heggli@bluewin.ch
Tel. 062 777 28 74
oder bei den Bezirkspräsidentinnen