



Präsident  
Gugler Robert  
Obermatt 28  
5102 Rapperswil

## «Wenn Stroh zu Gold wird! Besuch des Strohmuseum Wohlen 2023»



Am Sonntagvormittag, dem 23. April 2023 traf sich eine stattliche Gruppe zur Besichtigung des Stroh museums in Wohlen. Das Museum ist in einer denkmalgeschützten, wunderbar renovierten Villa, umgeben von einem riesigen und wunderschön bewachsenen Garten, untergebracht. Die Liegenschaft liess der Strohfabrikant August Isler in den 1860er Jahren für seine Familie erbauen.

Wer beim Begriff Stroh museum nur an gewöhnliche Strohhüte oder Strohballen denkt, liegt komplett falsch. Es ist faszinierend, welche wunderschönen und kreativen Hüte mit Bordüren und feinsten Applikationen veredelt, in der Blütezeit dieses Wirtschaftszweigs hergestellt wurden. Die Arbeit und Ideen, welche dahintersteckten begeistern. Die Leute im Freiamt lebten in bauerlichen, ärmlichen Verhältnissen und konnten so in Heimarbeit etwas dazu verdienen. Die ganze Familie von den Kindern bis zur Grossmutter waren in die Arbeiten eingebunden.

Die Strohhalme, vornehmlich aus Roggen gewonnen, wurden in grünem Zustand geerntet, an der Sonne oder unter Dach aufgehängt getrocknet und dann in den gewünschten Längen zugeschnitten. Die Halme wurden durch die Sonne gebleicht, bevor sie später auch gefärbt werden konnten. Mit einem Halmensieb wurden sie nach ihrer Dicke sortiert. Mit einem Halmenreisser konnten schmale Strohstreifen gerissen werden und in einem Zwirnprozess zu feinen Schnürchen verarbeitet werden. Danach säuberte man mit dem Halmenschaber die Innenseite vom Mark. Die angefeuchteten oder eingefetteten Halme wurden anschliessend in einer Halmreibe hin- und hergezogen, um sie zu glätten und geschmeidiger zu machen. Die dünnsten, sie wirken wie Garn, konnten dann zu feinsten Ornamenten und Verzierungen verarbeitet werden. Für die filigranen Arbeiten wurden bereits kleine Kinder eingesetzt.

Ab 1850 entstanden in und um Wohlen mehr und mehr Fabriken. Die Heimarbeit wurde von der industriellen Produktion abgelöst. In den Fabriksälen standen nun neue, ab der Jahrhundertwende mit Strom betriebene Geflechtmaschinen. Diese waren um ein Vielfaches leistungsfähiger. Parallel zur Flechtereie entwickelte sich das Bleichen und Färben zu einem eigenen Zweig mit spezialisierten Firmen.



Für die Beschäftigten veränderte sich durch die Industrialisierung die Strukturierung des Arbeitstages radikal. Bestimmten früher die Jahreszeiten den Tagesablauf, war es nun die Fabrikuhr. Die Arbeit fand nicht mehr im Familienkreis, sondern in lärmigen Fabrikhallen statt und der Verdienst blieb schlecht. Den Fabrikanten machten die Schwankungen im Jahresverlauf und die Launen der Modebranche zu schaffen.

Die Herstellung und Veredelung von Maschinengeflechten nahmen fortan eine überragende Stellung im Gesamtvolumen der Produktion ein. 1910 umfasste der Anteil der Geflechte über 95 % des in der ganzen Industrie erzielten Umsatzes. Der Hut und das Rohmaterial Stroh wurden zur Nebensächlichkeit einer Industrie, die sich neu erfunden hatte.



Drei Faktoren bestimmten nun über Erfolg und Misserfolg: Material, Form und Farbe. Unter Hochdruck und grösster Geheimhaltung wurde an der Entwicklung künstlicher Materialien und neuer Geflechtmuster gearbeitet, während die Färber bemüht waren, die Trends der kommenden Modesaison vorauszusehen. War den Neukreationen Erfolg beschieden, liefen die Maschinen Tag und Nacht. Waren sie ein Flop, herrschte in den Fabriksälen Stille.

Nach einer letzten Blüte in der Nachkriegszeit begann in den 1960er Jahren der Niedergang der Hutgeflechtindustrie. Gegen die hutlose Mode konnte die Innovationskraft nichts mehr ausrichten. Das Ende war unausweichlich. Im Jahr 1974 löste sich der Verband Aargauischer Hutgeflechtfabrikanten auf. Die letzte Wohler Fabrik, die Otto Steinmann & Co. AG wurde 1996 stillgelegt. 2003 schloss die Robert Stäger AG, in Villmergen die letzte Färberei, ihre Tore. Der Niedergang der Hutgeflechtindustrie hinterliess in der Region um Wohlen eine grosse Lücke. Arbeitsplätze verschwanden und ein Stück Geschichte ging zu Ende. Dank dem Strohmuseum gerät dieser faszinierende Wirtschaftszweig nicht in Vergessenheit.

Nach so viel Wissenswertem über Stroh und dessen Verarbeitung waren wir hungrig geworden. Im Wohn- und Pflegezentrum Bifang in Wohlen wartete ein köstliches Mittagessen auf uns. Geplant war, dass wir dort unser Schiedsrichtermittglied Hansruedi Lüthi treffen würden. Er hatte sich, so wie wir auch, sehr auf unseren Besuch gefreut. Leider ist Hansruedi am 22. März 2023 verstorben. Ernst Mohler hat ein paar Anekdoten von früher zum Besten gegeben und wir haben in Gedanken an Hansruedi einen Moment innegehalten. Ruhe in Frieden, lieber Hansruedi. In gemütlicher Runde und mit angeregten Gesprächen genossen wir das Beisammensein bis in den frühen Nachmittag hinein.



28. April 2023

Elsbeth Hofmänner / Aktuarin FSVAG



## Ein Rapperswiler «Hüttli-Anlass» 2023 - Whisky, Grill und gute Gespräche

Präsident  
Gugler Robert  
Obermatt 28  
5102 Rapperswil



Die legendären Anlässe und Treffen der Gründer der Fussballschiedsrichterveteranenvereinigung Aargau im Rapperswiler Hüttli bei Otto Berner haben einen würdigen Nachfolger gefunden. Das Hüttli zwar nicht mehr im Privatbesitz von Otto Berner, aber immer noch in Rapperswil.

Trotz schlechtem Wetterbericht und bei leicht regnerischem Wetter haben rund 27 Veteranen samt Anhang den Weg ins rustikale Rapperswiler Waldhaus nahe dem neuen Fussballplatz gefunden.

Nach der Begrüssung durch den Prä-

sidenten Röbi Gugler hat auch Ehrenpräsident Ernst Mohler das Wort ergriffen und die Anwesenden begrüsst und mit einigen Anekdoten aus alter Zeit die legendären Rapperswiler Hüttli-Anlässe aufleben lassen. Beim Apéro (inklusive leckerem Speckzopf von Vreni Mohler, danke bestens dafür Ernst!) wurden bereits alte Erinnerungen und Geschichten unter den Teilnehmenden ausgetauscht.



Der Vorstand rund um Röbi Gugler hat sich bei diesem Anlass für einen neuen Weg entschieden, und zwar, nicht ein Restaurant mit fixem Menü auszuwählen, sondern einen Grillanlass durchzuführen, bei dem alle Teilnehmenden selbst entscheiden konnten, welche Fleischspezialitäten auf die Spiesse kommen oder wie oft man sich zum Buffet bzw.

zum Grill begeben möchte. So bildete sich schnell eine lange Schlange am Buffet beim Präparieren der Spiesse am vielfältigen Buffet (diverse Gemüse, Fleischsorten und Salate). Bald wurden die Spiesse nach draussen getragen und am offenen Feuer langsam gebraten (Danke Röbi an dieser Stelle fürs frühzeitige Anfeuern bereits am Nachmittag!).



Auch bei leichtem Regen konnte über der Grillstelle draussen am Grillplatz am Hüttli am Nachmittag am Grill gebraten werden und die Teilnehmer konnten sich an der frischen Luft austauschen. Zum Essen wurden aber wieder die Plätze «am Schärme» in der Hütte eingenommen.



dank dem dichten Blätterdach Feuer diskutiert werden und die Plätze «am Schärme» in der Hütte eingenommen.

Nach einer, bis mehreren Runden am Grill waren alle Mägen gesättigt und das Grillbuffet konnte durch ein Dessertbuffet mit Kaffee ausgetauscht werden. Viktor Meier hat die Teilnehmenden noch mit einigen Köstlichkeiten aus seiner Whisk(e)ysammlung verwöhnt, herzlichen Dank auf für Deine Grosszügigkeit... Nach Kaffee und Dessert und einem bei vielen obligaten Schlummertrunk machten sich die meisten der Veteranen auf den kürzeren bzw. längeren Heimweg...



Der abwechslungsreiche und lässige Anlass darf als sehr gelungen bezeichnet werden und kann in den kommenden Jahren gerne wieder im Jahresprogramm des FSVAG verbleiben. Im Gegensatz zu manchem Anlass mit fixer Sitzordnung in einem Restaurant wurde hier mehr diskutiert, da man am Buffet und Grill zirkulierte. Ja, der Anlass hätte eigentlich auch noch mehr Teilnehmer verdient, auch



wenn dann das Platzangebot in der Rupperswiler Waldhütte bald zu klein würde 😊

Zum Schluss bleibt zu danken ... dem Vorstand fürs Organisieren der Lokalität und dem feinen Essen und allen fleissigen Helfern im Hintergrund (Daniela Meier, Silvia Kälin und weitere), welche einen Teil des Abends mit Auf- und Abräumen und Abwaschen verbracht haben und so den meisten Teilnehmenden einen tollen und stressfreien Abend beschert haben ... gerne weiter so!

25. Juli 2023

Christoph Eckert / Mitglied des FSVAG



Präsident  
Gugler Robert  
Obermatt 28  
5102 Rapperswil

**«in vino veritas - im Wein liegt die Wahrheit»  
Weinbau Hartmann AG, 5236 Remigen 2023**



Am Samstagvormittag, dem 11. November 2023 traf sich eine kleine, feine Gruppe zur Besichtigung der Weinbaufirma Hartmann in Remigen. Aus einem traditionellen Landwirtschaftsbetrieb haben Ruth & Bruno Hartmann mit viel Einsatz ein weit herum anerkanntes Weingut im Aargau geschaffen. *Der Weinbau Hartmann* ist ein innovatives Familienunternehmen und aufgrund der Arbeit im Weinkeller entstehen gehaltvolle und fruchtige

Weine in Spitzenqualität. Der Sauvignier Gris Remigen 2021 wurde 2022 zum Aargauer Staatswein gekürt. Die Staatsweine sind an den offiziellen Anlässen im Aargau beste Werbung für das Weingut.

Bruno Hartmann stellt uns seinen Betrieb vor. Der Weinbau Hartmann baut auf gesamthaft 17 ha Rebflächen 15 verschiedene Traubensorten an, welche an sonnigen Südhängen des Aargauer Juras und im Gebiet des Wasserschlosses auf Kalkböden gedeihen. Auf naturgerechte und nachhaltige Produktion wird grössten Wert gelegt, weshalb die Weine die Herkunftsbezeichnung AOC tragen dürfen. Interessierte können das ökologische Schaffen jederzeit bei einem Besuch auf dem Weingut nachvollziehen.

Aus den Trauben werden 23 verschiedene Weine gekeltert. Im grossen Keller stehen die Stahlbehälter und Holzfässer. Nebst Weiss- und Rotweinen, Likör- und Dessertweinen werden auch ein Schaumwein, ein Marc sowie ein alkoholfreies Traubensaft-Schorle produziert.

Auffallend sind im Keller auch die beiden Tonamphoren, in welchen der Römer-Wy bis zur Abfüllung in Steingutfflaschen lagert. Es waren die Römer, welche den Weinbau in die Gegend des einstigen Legionslagers Vindonissa brachten. Für den Römer-Wy werden die Trauben nach historischer Art gezogen, geerntet und gepresst.



Ein spannender Kurzfilm zeigte zusammengefasst die Arbeit des Weinbaus Hartmann. Nachdem wir in der Theorie viel gelernt hatten, durften wir fünf verschiedene Weine degustieren. Bruno Hartmann erklärte uns die vielen Details zu den einzelnen Weinen und sensibilisierte uns in der Sinneswahrnehmung der edlen Tropfen. Er beantwortete auch geduldig unsere vielen Fragen.



Weinkultur vermittelt auch der viel besuchte Römerrebb- berg. Er macht die 2000-jährige Geschichte vom rö- mischen Anbau der Reben, der Traubenkelterung und dem Weingenuss erlebbar. Jedes Jahr am zweiten Septemberwochenende lädt der Wein- bau Hartmann zum Sensus-Weinfest mit Degus- tation und gemütlichem Beisammensein ein. Be- vor Bruno Hartmann uns verabschiedete, empfahl er uns auch noch den 2 Kilometer langen Reb- und Kulturweg durchs Rebgebiet. Die Informationstafeln

geben

und wie aus Reblüten süsse Trauben werden.

Auskunft über Reblagen und Rebsorten, die Arbeit der Winzer

Zum Abschluss besuchten einige von uns noch den stilvoll eingerichteten Verkaufsraum, um auch zu Hause die heute kennengelernten Weine geniessen zu können. Denn ein Gläs- chen Wein in Ehren, kann uns niemand verwehren.

Nach vielen spannenden Details rund um den Wein und deren Verkostung spazierten wir zum nahegelegenen Gasthof Bären. Dort wurden wir erwartet und durften an festlich ge- deckten Tischen Platz nehmen. Auf der Mittagsmenükarte fanden alle etwas Passendes. Bei feinem Essen mit netter Bedienung – das Restaurant war „pumpenvoll“ und ist sehr zu empfehlen - genossen wir das gemütliche und freundschaftliche Zusammensitzen. Beim Resümieren waren sich alle einig: es war ein toller Anlass und die Daheimgebliebenen ha- ben dies leider verpasst.

12. November 2023

Elsbeth Hofmänner / Aktuarin FSVAG