



Franziska von Matt, Atelier Textiles.



Produkte aus der Seifenwerkstatt.



Fröhlicher Gruss aus dem Textilatelier.



Regenbogenkerzen für jeden Anlass.

Karten, Vasen, Kerzen und mehr

Reinach Ausstellung der Stiftung Lebenshilfe

VON PETER SIEGRIST (TEXT UND FOTOS)

Grosse und kleine Kerzen, ein Schriftzug über der Saalbau-Bühne in Reinach weisen darauf hin: Die Stiftung Lebenshilfe feiert ihren 50. Geburtstag. Mit der traditionellen Weihnachtsausstellung schliesst die Stiftung das Jubiläumsjahr ab.

Die verschiedenen Ateliers und Werkstätten stellen ihre Produkte aus und verkaufen sie. Besucher finden Schreibkarten aus der Druckerei, Wandbilder, Töpferwaren und Textilien. Die Kerzenwerkstätte bietet kunstvoll gegessene Kerzen in fast allen Farben an und die Produkte aus der Seifenwerkstätte eignen sich besonders gut als kleine Geschenke.

Die Ausstellung ist gestern Abend mit einer Vernissage eröffnet worden. Das Gastro-Team der «Lebenshilfe» sorgt dafür, dass die Besucher we-

der Hunger noch Durst leiden müssen, und für Liebhaber von Kaffee und etwas Süßem bietet sich das Wiener Kaffee im ersten Stock an.

Die Stiftung Lebenshilfe bezweckt mit ihren Angeboten Bildung, Arbeit, Wohnen und Freizeit, Lebensraum zu schaffen. In erster Linie gelten diese Angebote Menschen mit einer geistigen Behinderung, aber auch Menschen mit einem besonderen Förderbedarf.

Öffnungszeiten: Samstag, 3. Dezember, von 10 bis 17 Uhr, und Sonntag, 4. Dezember, von 9.30 bis 16 Uhr, im Saalbau Reinach. www.stiftung-lebenshilfe.ch

[az](#) ausserdem zum Thema

Video von den Vorbereitungen auf www.aargauerzeitung.ch.



Mit viel Sorgfalt und gestalterischem Gespür richten die Mitarbeiterinnen die verschiedenen Stände ein.

Zweimal in der Woche frische Zöpfe

Attelwil Der einzige Dorfladen machte vor einigen Monaten zu. Bäuerin Käthi Reinhard eröffnete dafür einen Hofladen und bietet der Bevölkerung damit eine Alternative.

VON BARBARA VOGT

«Lebenslust» steht auf dem orangefarbenen T-Shirt, das Käthi Reinhard (40) unter einem Bauernhemd trägt. Das frische Outfit passt zur Bäuerin: Seit vier Uhr morgens steht sie in der Backstube, von Müdigkeit keine Spur.

Mötschli, Zopfdübli, Ankezopf, Landfrauebrot, Dinkelroggen: Im neuen Hoflädeli der Attelwiler Bäuerin riecht verführerisch an diesem Morgen, und das Frischgebackene präsentiert sich einladend in Körben. Die Schoggizöpfli sind schon weg: «Mein Sohn hat Geburtstag und sie mit in die Schule genommen», sagt Käthi Reinhard mit einem Lächeln.

Seit dieser Woche bietet sie in einem gemütlich hergerichteten Holz-



Käthi Reinhard bietet selbst gebackene Ankezöpfe an.

Stunden vom Selbstbedienungsladen bezogen werden.

Brot für die Schule

Die Bevölkerung ist froh, dass es im Dorf zumindest zweimal in der Woche eine Einkaufsmöglichkeit gibt. Im Frühherbst schloss der einzige Dorfladen im Dorf, s'Chrämehus. Käthi Reinhard hatte schon positive Feedbacks von den Attelwilern. Die private Tagesschule Wannenhof fragte die Bäuerin bereits im Sommer an, ob sie Brot für die Schule backen wolle. Sie sagte zu. Die engagierte Bäuerin und Mutter von vier Buben legt bei ihren Produkten grossen Wert auf Frische und Qualität. Dörrbohnen, Apfelringli, Wald- und Blüten-

honig von der eigenen Imkerei, Mailänderli, Aprikosentaler stehen hübsch verpackt in den Regalen eines «Küchengänterli». Auch Baumüsse gibts zu kaufen. «Die Nüsse habe ich mit meinen Söhnen aufgekackt. Eine gute «Therapie» für uns beide. Sie sind beschäftigt und ich kann mich etwas hinsetzen.»

Die Bäuerin möchte ihr Sortiment je nach Saison mit Gemüse und Obst erweitern. «Alles zu einer guten Zeit.» Als Erinnerung an die guten alten Zeiten im Chrämehus steht der Verkaufstresen jetzt bei Käthi Reinhard.

Der Hofladen von Käthi Reinhard ist am Dienstag und Freitag, zwischen 8.30 und 11 Uhr geöffnet.

Neuer Schulleiter für Kreisschule Homberg

Reinach Auf Walter Mächler folgt im Februar als neuer Schulleiter Christian Gantenbein (52) aus Hermetschwil-Staffeln.

VON PETER SIEGRIST

Der Schulleiter der Kreisschule (KS) Homberg, Walter Mächler, hat sämtliche Lehrerinnen und Lehrer seiner Schule zu einer Vollversammlung eingeladen. Die Lehrerschaft der Oberstufen aus Reinach, Beinwil am See und Gontenschwil traf sich in Reinach zur Homberg-Tagung. Mächler, der erste Schulleiter der Kreisschule Homberg, trat sein Amt 2005 an, und er wird Ende Januar in Pension gehen. Er stellte der Lehrerschaft an der Versammlung seinen Nachfolger, Christian Gantenbein (52), vor.

Genau genommen stellte sich Gantenbein gleich selber vor. «Hier bin ich nun», sagte der Neue und zitierte zuerst einmal eine Stelle aus Max Frischs Roman «Mein Name sei Gantenbein». Allerdings ergänzte er: «Ich werde weder als Schulleiter noch als Christian Gantenbein blind und hinterrücks sein.» Im Gegenteil, so der neue Schulleiter, er wolle seinem Gegenüber «offen und wach begegnen».

Gantenbein liess in seinem Antrittsreferat einen Blick in seine Biografie zu. Eine differenzierte Beziehung zur Kunst habe er, sei beeindruckt von der Kunst eines Salvador Dalí.

Gantenbein hat zuerst das Lehrerseminar in Schiers durchlaufen, sich zum Heilpädagogen ausgebildet. Erste Erfahrungen sammelte er an der Sonderschule St. Josef in Bremgarten. Später wechselte er zu Zentren Körperbehinderte Aargau (Zeka) in Baden-Dättwil, deren Leitung er über-

nahm. Später war er in Zürich Projektleiter der «Neuen Schulaufsicht». Gegenwärtig ist Gantenbein Schulleiter der Kreisschule Maiengrün und der Primarschule Dottikon. Da er seine Priorität bei der Oberstufe sehe, habe ihn die Stelle an der KS Homberg ins Wynental gelockt.

Gantenbein ist verheiratet und Vater von vier erwachsenen Kindern. Seit zwei Jahren arbeitet er in seiner Wohngemeinde Hermetschwil-Staffeln im Gemeinderat mit.

Ein wenig liess sich der neue Schulleiter in die Karten blicken und äusserte: «Mein Führungscredo ist: «Betroffene zu Beteiligten machen.»»

[az](#) ausserdem zum Thema

Video-Interview mit Christian Gantenbein auf www.aargauerzeitung.ch.



Christian Gantenbein. PETER SIEGRIST

raum hofeigene Produkte an. Der Hofladen ist ein längeres Projekt bei der Familie Reinhard: Beim Schopfbaui liess man dafür einen Platz offen. «Der Milchpreis ist im Loch, da macht es Sinn, nach neuen Nischen zu suchen oder die Milch gleich selbst zu verarbeiten.» Zum Beispiel zu Mutschlikäse, den die Bäuerin herstellt und in ihrem Lädeli anpreist. Die Milch kann während 24