

Wenn Sie aber etwas mit Kastanien backen oder kochen wollen, müssen Sie gar nicht so weit reisen. Im claro um die Ecke gibt's sehr feine Produkte aus Kastanien. Mit Kastaniencreme zum Beispiel können Sie einen vorzüglichen Kuchen backen, und erst noch ganz einfach und schnell.



Diese vier Zutaten brauchen Sie:

1 Glas Kastaniencreme, Butter, gemahlene Mandeln und Eier.

Das Rezept dazu erhalten Sie im claro-Laden.

Für ein feines, schnelles Dessert reicht schon ein Glas Kastaniencreme, etwas Quark und nach Belieben etwas Rahm.

Das glutenfreie Kastanienmehl eignet sich bestens um ein Brot zu backen, um Spätzli, Crêpes oder Gnocchis zuzubereiten.

Freuen Sie sich mit uns auf die Herbstzeit!

Für den claro-Laden

Maja Hophan und Regina Schweizer



Bächtele-Komitee

In rund zwei Monaten steht bereits das neue Jahr an und somit auch die traditionelle Bächtele am 2. Januar 2024.

Den Beitrag vom BäKoRa im Weibel haben Sie sicherlich schon länger vermisst. Wir auch, ist doch nach der Bächtele 2023 unser Beitrag zwischen Schreiberin und Redaktion in der weiten Welt des Internets verloren gegangen.

Doch nach der Bächtele ist vor der Bächtele und wir möchten gar nicht mehr gross zurückblicken. Einzig ein grosses Dankeschön an alle Teilnehmer und Vereine, welche nach der langen Pause eine grossartige Bächtele auf die Beine gestellt haben und uns wieder bis in die frühen Morgenstunden tanzen liessen. Vielen Dank auch für Ihre Spende, welche wir anlässlich des Weihnachtsmarkt 2022 und der Bächtele 2023 entgegennehmen konnten. Wir durften den schönen Betrag von **CHF 383.15** an die **Stiftung Kinderhilfe Sternschnuppe** überweisen.

Nun steht aber definitiv die Bächtele 2024 vor der Tür. Das BäKoRa, welches sich in den letzten Monaten personell neu aufgestellt hat, ist bereits in der Planung der Bächtele 2024. Die Wagengruppe BäBröRa, weitere Vereine und die Restaurants haben uns zugesagt, an der Bächtele wieder mitzuwirken – hierfür bereits ein grosses Dankeschön.

Auch an der kommenden Bächtele soll es für Gross und Klein etwas geben, wo die vielen schönen Fasnachtsgwändli präsentiert werden können. Falls sie nicht bereits angefangen haben (wir verzeihen es Ihnen bei diesem sonnenreichen Sommer), kommt nun die richtige Jahreszeit für die Nähmaschine. Wir freuen uns, viele bunte Gwändli und leuchtende Kinder- und Erwachsenenaugen am **2. Januar 2024** zu erleben. Genau dieses Datum gehört gross im Kalender markiert, falls dies nicht schon ein jährlicher Serientermin ist :-)

Die Details zum Umzug sowie die Infos zum Bächtele am Abend werden wir gerne in der Dezember-Ausgabe präsentieren. Bereits heute danken wir der Bevölkerung für das Verständnis, dass wir öffentliche Parkplätze zum Aufstellen nutzen und es in der Nacht vom 2. auf den 3. Januar etwas lauter sein könnte.

Auch am Häpf (Fasnachtszeitung) sind wir bereits wieder dran. Da aber leider die Geschichten von Jahr zu Jahr weniger werden, sehen wir uns gezwungen den Häpf einer Überarbeitung zu unterziehen. Wie und in welcher Form der Häpf bereit sein wird, wissen wir noch nicht. Schön wäre es natürlich, wenn wir noch mit vielen tollen Geschichten überrennt werden. Reicht uns die lustigen Geschichten bis spätestens 1. Dezember 2023 ein, damit diese den Weg in den Häpf finden. Auch von Gemeinden ausserhalb von Rafz hat es Platz für amüsante Geschichten. Vielen Dank für die Zusendungen unter: baekora@gmx.ch

Nun wünschen wir Ihnen allen eine schöne Herbstzeit. Bei Fragen, Ideen, Anmerkungen, Wünschen, Kritik etc. dürfen Sie uns auch jederzeit via baekora@gmx.ch kontaktieren.

Wir freuen uns, euch am 2. Januar 2024 anzutreffen.

Mit fasnächtlichen Grüssen

BäKoRa

Bächtele Komitee Rafz

Diverses aus dem Dorf

Hauenstein AG übernimmt das Restaurant Botanica per Januar 2024

Nach zwölf erfolgreichen Jahren als Pächter und Leiter des Restaurants Botanica wird Herr Rolf Sallenbach Ende 2023 in den wohlverdienten Ruhestand wechseln.

Ab dem 1. Januar 2024 wird die Hauenstein AG den Gastro-Betrieb des Restaurants Botanica in einer neu gegründeten Tochtergesellschaft fortführen. Die Leitung wird von der langjährigen Geschäftsleiterin Evelyne Faude übernommen, unterstützt von ihrem bestehenden Team.

Wir sind davon überzeugt, dass das langjährige und gut eingespielte Team die Erfolgsgeschichte des Restaurants Botanica auch in Zukunft fortführt.

Auf diesem Wege bedanken wir uns ganz speziell bei Rolf Sallenbach und dem gesamten Team für die geleisteten Aufbauarbeiten und die herausragende Entwicklung des Restaurants Botanica. Für die neue Lebensphase wünschen wir Rolf Sallenbach in jeder Hinsicht nur das Beste und viel Freude bei der Ausübung liebgewonener Aktivitäten.

Restaurant Botanica, Imstlerwäg 2, 8197 Rafz
www.botanica-rafz.ch