# BREMGARTER

# BEZIRKS-ANZEIGER

DIENSTAG, 28.07.2020 | NR. 59, 160, JAHRGANG

FREIÄMTER REGIONALZEITUNG

AZ 5610 WOHLEN (AG) 1 POST CH AG I FR. 2,50

#### **BREMGARTEN**

Alle vier Gerichtspräsidenten des Bezirksgerichts Bremgarten treten zur Wiederwahl an. Es könnte eine stille Wahl geben.

#### **REGION BREMGARTEN**

Franz Grab aus Zufikon fährt leidenschaftlich gerne mit seinem Hürlimann-Traktor T6200 aus dem Jahr 1978.



#### MUTSCHELLEN

45-mal ist der Triathlet Rolf Senn auf die Buchenegg gefahren. Dabei hat er Geld gesammelt für einen guten Zweck.

#### **SPORT**

Der Turnverband Freiamt musste alle Anlässe in dieser Saison absagen. Der Verband zieht Coronabilanz. Seite 13

## Olivenöl in den Adern

Bremgarten: Antonella Meyer-Masciulli besteht in einer Männerwelt

Die Olivenbäume, die Antonella Meyer-Masciulli auf Kreta vor dem Fällen bewahrt hat, sind mehrere tausend Jahre alt. Diese Urbäume sind für das Olivenöl, das die Bremgarterin produziert.

Ihre Firma ist erst zwei Jahre alt Trotzdem hat Antonella Meyer-Masci-ulli für ihr hochwertiges Olivenöl schon über zwanzig Preise einheim-

sen können. Bevor die 52-Jährige ihre eigene Bevor die 52-Jährige ihre eigene Firma in Bremgarten gründete, vertrieb sie hobbymässig Olivenöl aus der familieneigenen Produktion in Italien. Endgültig Feuer gefangen hat sie bei einem Besuch in Kreta im Frühjahr 2017. Dort wurde sie in einen Olivenhain gebracht mit Bäumen, die mehrere tausend Jahre alt sind. Die finanziell nicht auf Rosen gebetteten kretischen Eigentümer wollten die Bäume fällen und auf dem Holzmarkt zu Geld machen.

#### Alte Riesen erhalten

Antonella Meyer-Masciulli erkannte auch den kulturhistorischen Wert der bis zu 15 Meter hohen und neun Me-ter dicken Riesen und setzte sich für deren Erhalt ein. Diese Urbäume sind

deren Erhalt ein. Diese Urbäume sind heute die Basis für das Olivenöl ihrer Firma Mitera, die sie vor zwei Jahren gegründet hat.
Es sei nicht einfach gewesen, in Kreta das Vertrauen der Olivenbauern zu gewinnen, sagt Antonella Meyer. Weil sie aus der Schweiz ist, weil sie eine Frau ist. «Die Olivenölproduktion ist in Griechenland eine Männerwelte, sagt die Bremgarterin. Dank ihrem Fachwissen, dem diplomatischen Geschick und ihrer Abstammung aus einer itallenischen stammung aus einer italienischen



Oliven sind die grosse Leidenschaft von Antonella Meyer-Masciulla

Olivenöl-Produzentenfamilie habe sie das Eis mit der Zeit etwas brechen können. Die Bäume in Umbrien, von denen

das italienische Olivenöl ihrer Firma kommt, verfügt über eine bis zu 2500 Jahre alte DNA. Es handelt sich um eine Ursorte, die nur noch selten vor-

kommt. Wer Antonella Meyer erzählen hört, der spürt ihre Leidenschaft für das flüssige Gold. Regelmässig schaut

sie in Italien und auf Kreta nach dem Rechten in den Olivenhainen. «In meinen Adern fliesst Olivenöl», lacht sie denn auch.

Bericht Seite 3

#### KOMMENTAR



#### Die Armen trifft es am härtesten

Die allermeisten Menschen hierzulande haben es aut. Auch während der Coronakrise. Viele haben zwar Ende Monat weniger Lohn auf dem Konto als üblich wegen der Kurz-arbeit. Aber sie erhalten Lohn und werden nicht einfach auf die Strasse gestellt.

In der Dominikanischen Republik – und in vielen anderen Ländern – haben es die allermeisten Menschen nicht aut Vor allem nicht in der Coronakrise. Müssen Geschäfte schliessen, so werden die Ange stellten auf die Strasse gestellt. Ohne Lohn, Ohne soziales Netz, Die Armen trifft es am härtesten, da sie auch in guten Zeiten von der Hand in den Mund leben.

Hilfe finden sie bei den hierzulande oft gescholtenen Kirchen. Sie sind vielfach die einzigen Institutionen in Entwicklungsländern, die funktionieren und die für die Ärmsten da sind. Diese Unterstützung bieten können die Kirchen auch dank Hilfswerken wie dem jenigen von Hanspeter Schärz. Und wer weiss: Vielleicht kann man das nächste Mal ein naar Franken

### Ein frühes Karriereende

Heinz Fröhli über seine Zeit im Fussball

Bei «seinem» FC Rudolfstetten war er nur kurz in der Junioren-zeit. Heinz Fröhli zog nach Bremgarten und Wohlen, wo er unter zwei Fussballgrössen trainieren und spielen konnte.

Heute kennt man Heinz Fröhli auf

Heute kennt man Heinz Fröhli auf dem Mutschellen in erster Linie als Unternehmer. Seit 31 Jahren führt er das «Heinz Fröhli, Baugeschäft» in Rudolfstetten. Ende der 90er-Jahre war er mit seinen Brüdern auch einer der Geschäftsleiter von «Fröhli & Co Getränke» in Berikon.

Früher war der mittlerweile 60-jährige Rudolfstetter allerdings ein Fussballer. Die grösste Zeit seiner Karriere verbrachte er bei zwei Vereinen, dem FC Bremgarten und dem FC Wohlen. Seine Geschichte schien sich in beiden Clubs zu wiederholen. Ein Team, gespickt mit dem «who is sich in beiden Liubs zu wiederholen. Ein Team, gespickt mit dem «who is who» der Freiämter Fussballszene, das in die 3. Liga abzustürzen droht. Dann kommt ein sehr guter Trainer, der den Abstieg verhindert und die



Früher ein auter Stürmer: Heinz

Mannschaft in die 1. Liga führt. Und mittendrin Heinz Fröhli. So ist es ihm in Bremgarten und Wohlen widerfahin Bremgarten und wonen widerlass ren, bis eine Verletzung seiner Kar-riere mit nur 27 Jahren ein Ende ge-setzt hat.

--jl

### Einfache Sommerresidenz

«Auf den Punkt»: Mitten in Arni im Grünen

Einen ganz speziellen Ort traf der Dartpfeil der Redaktion auf der Dorfkarte von Arni- eine alte Werkstatt mitten im Kern der Gemeinde. Dessen Besitzer Judith Buchser und Walter Stutz kennen die Geschichte des

Südöstlich des Arner Gemeindehauses und der Kirche wirkt die Gemeinde noch sehr ursprünglich. Scheunen, Schöpfe, Wiesen und alte Bäume prägen das Landschaftsbild. Es gibt dert zurzeit einen Baustopp, weil ein Gestaltungsplan für das Gebiet am Entstehen ist.

Das kleine Gebäude, auf dem der Dartpfeil der Redaktion landet, ist eine Garage, die immer als Werkstatt genutzt wurde. Judith Buchser und genutzt wurde, judith Buenser und Walter Stutz aus Jonen konnten die Parzelle vor 20 Jahren kaufen. Stutz ist hier in unmittelbarer Nachbar-schaft aufgewachsen und hat in sei-ner Kindheit oft zugeschaut, wenn der Hausherr etwas am Werken war.



Das Ehepaar Judith Buchser und Walter Stutz mag seine Werkstatt.

Für seine Frau und ihn dient der Ort zum Entspannen. «Hier haben wir unsere Sommerresidenz, die wir im-mer wieder aufsuchen», erklären die beiden. --rwi

Bericht Seite 6



#### Hilfe, die ankommt

Seit über dreissig Jahren unterstützt Hanspeter Schärz aus Widen mit sei-nem Hilfswerk eine Pfarrei in der Do-minikanischen Republik. Er bürgt dafür, dass jeder gespendete Franken den Armen zugute kommt. Das Geld wird dringender gebraucht denn je, denn das Land ist stark betroffen von der Coronapandemie. —eob





# Leidenschaft für das flüssige Gold

Antonella Meyer-Masciulli produziert mit ihrer Mitera GmbH Premium-Olivenöl

Die Bremgarterin Antonella Meyer-Masciulli sorgt in Kreta und Italien nicht nur für die Produktion von hochwertigem und reinsortigem Olivenöl, sondern auch für den Erhalt von Olivenbaum-Ursorten sowie bis zu 4000 Jahre alten Mutter-

André Widmer

«In meinen Adern fliesst Olivenöb, sagt Antonella Møyer-Masciulli Die Bremgarterin stammt ursprünglich aus einer Familie aus den italienischen Abruzen, die seit Generationen in der Olivenölproduktion tätig ist. Dort bekam sie die ganze Entstehungskette mit, von der Ernte bis zur Produktion. Sie folgte den Eltern, die vor rund 40 Jahren in die Schweiz auswanderten. «In meinen Adern fliesst Olivenöl».

#### Gefragte Expertin

In Bremgarten lobt sie seit 23 Jahren und jetzt, da ihre Kinder erwachsen sind, macht sich die nun 52-Jährige beruflich auf zu einem Höhenflige: 2018 hat sie die Mitera GmbH gegründet, die roinsortiges. DNA-zertifiziertes, hochwertiges Olivenöl auf Kreta und in Italien produziert. In den Jahren 2019 und 2020 hat sie bereits über 20 Auszeichnungen gewonnen. Überdies fand ihre Firma Aufnahme in einem Führer mit den 500 nahme in einem Führer mit den 500 besten Olivenölproduzenten der Welt.

besten Olivenolproduzenten der Weit. Antonella Meyers Leidenschaft für das Olivenöl, seinen Anbau und seine Produktion ist nicht erst mit der be-ruflichen Selbstständigkeit wieder erwacht. Schon 2002 bildete sie sich an der Zürcher Hochschule für Angean der Zurcher Hochschule für Ange-wandte Wissenschaften zur Sensori-kerin aus. Sie ist Expertin und in der Jury mehrerer Gremien. Seit 2017 ist sie «professional taster» an der Orga-nizzazione Nazionale di Assaggiatori di Olio di Oliva mit Sitz in Imperia. der ältesten italienischen Olivenöl-Sensorikschule

#### Die Urbäume

Bevor sie ihre eigene Firma in Brembevor sie inte eigene Firma in Breni-garten gründete, vertrieb Antonella Meyer-Masciulli hobbymässig Oliven-öle aus der Familienproduktion in Italien. Endgültig wieder Feuer ge-fangen hat sie bei einem Besuch in Kreta im Frühjahr 2017. Dort wurde sie in einen Olivenhain mit Bäumen die mehrere tausend Jahre alt sind. geführt. Die finanziell nicht auf Rosen gebetteten kretischen Eigentü-mer wollten die Bäume fällen und auf

dem Holzmarkt zu Geld machen, Andem Holzmarkt zu Geld macnen, Antonella Meyer-Masciulli erkannte auch den kulturhistorischen Wert der bis zu 15 Meter hohen und neun Meter dicken Riesen und setzte sich für deren Erhalt ein. Diese Urbäume sind denn auch die Basis für das Olivenöl von Mitera, zu Deutsch «Mutter», abgeleitet vom sogenannten Mutter-baum, den sie auf Kreta wissen-schaftlich untersuchen liess.

#### Nachhaltigkeit ist ihr wichtig

Nachhaltigkeit ist Antonella Mey-er-Masciulli sehr wichtig, zudem will sie vor Ort sozial etwas bewegen. Es war für sie zunächst in Kreta nicht ganz einfach, das Vertrauen der dortigen Olivenbauern zu gewinnen. Sie stammt aus der Schweiz und ist eine stammt aus der Schweiz und ist eine Frau. Dies war für die Olivenbauern in der doch eher patriarchalischen kretisch-griechischen Gesellschaft gewöhungsbedürftig, «Das ist eine Männerwelt», so die Produzentin. Doch ihr Fachwissen, diplomatisches Geschick und dass sie aus einer italienischen Olivenöl-Produzentenfamilie stammt, das hat wohl dann das Els gebrochen. Zudem arbeitet sie vor Ort sowohl auf Kreta als auch in Um-

#### Jede Flasche ist ein Unikat

Antonella Meyer, Produzentin

brien mit einem Agronomenteam aus Rethymnon und mit dem italieni-schen Wissenschaftler Nicolò Cultre-

Die Bäume in Umbrien, von denen das italienische Mitera-Olivenöl stammt, verfügen über eine bis zu 2500 Jahre alte DNA. Es handelt sich um eine Ursorte, die nur noch selten vorkommt und die wegen ihrer spe-ziell fruchtig-würzig und pfeffrigen Note und den geringen Erträgen aus schliesslich zum Blenden eingesetzt wird. Die Produktion des ersten reinsortigen Olivenöls Raio aus Umbrien ist international das erfolgreichste und gleichzeitig seltenste Olivenöl der

#### Reinsortig und kaltgepresst

Olivenöl ist nicht Olivenöl, gibt Anto-nella Meyer-Masciulli zu verstehen. Der Markt ist hart umkämpft – und es wird gepanscht und gostreckt. Diese Methoden sind ihr zutiefst zuwider. Deshalb produziert sie reinsortiges, hochwertiges und kaltgepresstes Oli-venöl. Darum arbeitet sie auch mit venöl. Darum arbeitet sie auch mit dem Team aus der Wissenschaft und Agronomie. Das Ziel ist es, den Kun-den garantieren und nachweisen zu



können, dass die Produkte aus den entsprechenden Sorten und Orten stammen. Seit 2019 vertreibt die Mitera GmbH DNA-zertifizierte, exhohen Temperaturen müssen die Oliven vor der Pressung selektioniert, auf rund 20 Grad heruntergekühlt

Mitera GmbH DNA-zertifizierte, ex-tra-native Olivenöle. Diese werden durch ein unabhängiges Labor analysiert. «Die Konsumenten haben somit die Sicherheit bezüglich der Herkunft und der Reinheit unserer Olivenöle.» Derzeit ist Antonella Meyer-Masciulli in Italien, bevor sie nach Kreta weiterreist und dort die Vorbereitungen zur Ernte im Herbst mitgestaltet. Die enthusiastische Olivenölproduzentin ist jeweils mehrere Wochen vor Ort auf Kreta und in Umbrien. Sie begleitet auch die Ernten und die Produktionen persönlich. In Kreta ist dies besonders aufwendig, weil vielfach die technischen Hilfsmittel nicht an die italienischen Standards heranan die italienischen Standards heran-kommen. Aufgrund der noch relativ

und innerhalb weniger Stunden ver-

#### Aufwendige Arbeit

Die aufwendige Produktion, die Ernte Die auwenunge Froduktun, die Ernie mit Greifarmen für die hohen Bäume, die Zollabgaben und auch die Tatsache, dass Antonella Meyer-Mascilli den Kretischen Bauern bis zu drei Mal höhere Preise zahlt als für Massenware sind denn auch Gründe, warum ihre Olivenöle etwas teurer sind Nicht iedes Jahr ein de zeleich wardin ihre Overlote etwas teurer sind. Nicht jedes Jahr gibt es gleich viel Ertrag. 2020 könnte aufgrund der Witterungsbedingungen eine et-was geringere Menge anfallen. Zu-sammengerechnet kam 2019 die Mi-tera GmbII mit den griechischen und den italienischen Olivenölen auf rund 5000 Flaschen. «Jede Flasche ist ein Unikat», sagt Meyer-Masciulli. Die Sorten Mastoidis und Throumbolia stammen aus Kreta, Raio aus Italien

Antonella Meyer-Masciullo liebt die uralten

Olivenbäume auf

Kreta und in Italien Aus den Früchten der Bäume stellt sie feinstes Olivenöl

#### «Eine Kathedrale, ein Tempel»

Manchmal wisse sie noch nicht, ob wanchmai wisse ste noch micht, ob ihre Leidenschaft Segen oder Fluch sei, so die Produzentin. Momentan lege sie finanziell eher noch drauf. Aber die Liebe zu den grossen Mutterbäumen, die hat sie ganz in den Bann gezogen, das wird beim persönlichen Gespräch mit ihr klar. Sie sei nicht esøterisch weranlagt aber win nicht esoterisch veranlagt, aber von diesen alten Bäumen, die eine Jahr-tausende lange Zeitgeschichte des Mittelmeerraums überdauern, gehe eine Mystik aus. «Wie eine Kathedra-lo, ein Tempel.»



#### Pro-Bon-Gewinner ermittelt

Pro Bon Schweiz führte im Mai und Juni einen Wettbewerb in der ganzen Schweiz durch. Auch in Bremgarten nahmen viele Personen teil, Acht Personen hatten Glück und gewannen einen Gutschein zum Einkauf in allen Pro-Ben-Fachgeschäften. Dazu ging auch noch ein Hauptpreis ins Städtli:

Gutscheine im Wert von 500 Franken gewann Mali Schuhmacher (rochts) aus Bremgarten. Kürzlich erfolgte die Preisübergabe durch die Präsi-dentin des Vereins Pro Bon Fachge-schäfte Bremgarten, Sabina Glarner (links), und die Vizepräsidentin Dorit Hartmann.

### Nur Bisherige kandidieren

Erneuerungswahlen der Gerichtspräsidien

Für die Stellen als Bezirksgerichtspräsidenten gibt es genau so viele Kandidaten wie Plätze. Ändert sich das nicht, entfällt die Urnenwahl am 27. Septem-

Am letzten Freitag ist die Frist für die Einreichung von Wahlvorschlägen für die Gesamterneuerungswahlen Gerichtspräsidentinnen und Geder Gerichtspräsidentinnen und Ge-richtspräsidenten an den Bezirksge-richten für die Amtsperiode 2021/2024 abgelaufen. Alle Ämter können voraussichtlich in stiller Wahl besetzt werden.

Als Gerichtspräsidentin oder Ge-

richtspräsident ist nur wählbar, wer sich innerhalb der gesetzlichen Frist bei der Staatskanzlei des Kantons Aargau anmeldet. Innerhalb dieser Frist gingen für die 40 ausgeschrie-benen Gerichtspräsidentenämter An-meldungen von genau 40 Kandidatinnen und Kandidaten ein.

nen und Kandidaten ein. Im Bezirk Bremgarten stellen sich die vier Bisherigen Peter Thurnherr, Raimond Corboz, Corinne Moser und Lukas Trost zur Wahl. Da sich für alle Gerichtspräsidiumsstellen je-



Im Bremgarter Rathaus zeichnet sich keine Änderung ab bei Gerichtspräsidien.

weils nur eine Kandidatur ergibt, setzt der Kanton eine Nachmeldefrist bis Freitag, 31. Juli, 12 Uhr, an, in-nert welcher weitere Kandidierende angemeldet worden können. Wenn angemetet werden konnen, wenn keine Nachmeldungen eingehen, gel-ten die angemeldeten Kandidaten als in stiller Wahl gewählt. Damit müss-ten am 27. September keine Urnen-wahlen für die Gerichtspräsidiums-stellen durchgeführt werden. --pd

#### KURZ GEMELDET

#### Mountainbike Pro Senectute

Die Mountainbikegruppe startet am 29. Juli zur nächsten Tour. Besammlung ist um 9.50 Uhr auf dem Parkplatz Burkertsmatt in Widen. Die Rückkehr erfolgt gegen 14 Uhr. Keine Anmeldung notwendig. Neue Teilnehmende melden sich bei der Tourenleitung. Bei schlechtem Wetter wird über die Durchführung am Vorabend per E-Mail informiert.

#### KORRIGENDUM

#### Lage der Papierfabrik

Im Artikel zum Koller-Haus in der Im Artikel zum Koller-Haus in der Ausgabe vom 24. Juli hat sich bei den Schilderungen zur Unterstadt bezüglich Lage der Papierfabrik ein Fehler eingeschlichen. Richtig ist: Aus der im Mittelalter entstandenen Papierfabrik entwickelte sich diese im Laufer Jahrhunderte zur Karton- und Papierfabrik weiter. Was ausserhalb der Stadtmauern entstand, war 1920 der Bau des «Tröchnihauses». Und erst Mitte der Fünfzigerjahre folgten die Erweiterungsbauten der Kartonfabrik auf damals freiem Feld. fabrik auf damals freiem Feld