



HORIZONT ERHEITERUNG



Ruinen

Ferien sind etwas Schönes. Zumindest für Berufstätige, denn sie bedeuten ein willkommener Unterbruch des Alltags, dem man in der Regel gerne für ein paar Wochen im Jahr entflieht. Pensionäre, wie jedermann weiss, haben hingegen keine Ferien mehr. Sie haben keine Zeit für so was.

«Bleiben wir also bei den Berufstätigen. Wir freuen uns meistens schon mehrere Wochen vor dem Aufbruch auf die Reise, die Auszeit, die Entspannung, den Flug, den Strand, das köstliche Essen, die Ferienwohnung, auf Unbekanntes, Neues und Aufregendes. (Der eigene Partner kann dann durchaus auch wieder aufregend sein, oder wir regen uns auf, wie auch immer.)

Auch ich hatte das grosse Glück, kürzlich Ferien geniessen zu dürfen. Ich freute mich vor allem auf viel Neues im Ausland, denn seit dem Beginn der Mikrobienkrise hatte ich kaum mehr einen Fuss über die Schweizer Grenze gesetzt. Jetzt also richtig rein ins Abenteuer! Plötzlich war ich von Neuland umgeben, doch was war das los? Da standen sehr alte Gebäude herum, alle sehr schlecht unterhalten, undicht, oft löchrig oder nicht fertig gebaut. Einige bestanden nur aus Mauern, mit spärlicher Deko und gänzlich fehlender Inneneinrichtung. Eigentlich konnte man von Ruinen sprechen und man wäre mit einer Klage gegenüber einer Versicherung wahrscheinlich sogar damit durchgekommen. Aber ich hatte keine abgeschlossen. Sollte ich mich bei der Reiseagentur beschweren? Doch bei welcher? Ich hatte ja im Internet gebucht. Die heisse Sonne schien mir von oben durch das löchrige Dach direkt auf den Schädel und brannte gnadenlos, bis die lindernde Abenddämmerung einsetzte. Auch der Touristen-Doppeldeckerbus kam oben ohne angefahren und brachte unsere Köpfe noch etwas näher zur Sonne.

Nach zwei Tagen ging es mir dann besser – mit Sonnenbrille, Fächer und Hut bewaffnet, schlenderte ich tapfer durch weitere baufällige Ruinen und freute mich über Schmetterlinge, Bienen und weitere Insekten, denen die Hitze und der fehlende Schatten nichts ausmachte, sondern die fidel ihre Lebensfreude auf die Touristen übertrugen. So verbrachte ich dennoch frohe Urlaubstage. Wo ich war? Ach ja, im alten Rom.

Franziska Fasolin, schreibt gelegentlich diese Kolumne zur allgemeinen Horizont Erheiterung.

ÄRZTLICHER NOTFALLDIENST

Hinteres Leimental



Bei Notfällen ausserhalb der regulären Sprechstundenzeiten melden Sie sich bitte zuerst bei Ihrem Hausarzt. Sollte dieser nicht erreichbar sein, erfahren Sie über die **Medizinische Notrufzentrale** unter der Telefonnummer **061 261 15 15**, wer aktuell für den Notfalldienst zuständig ist. In lebensbedrohlichen Situationen alarmieren Sie direkt die **Sanität** unter der Telefonnummer **144**.

LEICHTATHLETIK CLUB THERWIL

Medaillenflut am Wochenende

In Lausanne und Basel standen sie im Einsatz, die LCT'ler:innen. Schweizer Meisterschaften, so unterschiedlich, wie sie kaum sein können. In Lausanne stellten sich unsere Steeple-Aushängeschilder der nationalen Konkurrenz und überzeugte. Michael Curti (Männer) verteidigte seinen Titel über 3000 m-Steeple und auch Shirley Lang (U23W) zeigte erneut ihre Klasse. Sie gewann den Titel bei den U23W und mit ihrem Resultat wurde sie zudem noch mit der Bronzemedaille in der Frauenkategorie belohnt. Ebenfalls am Start war Shawney Lang (U20W), die über 2000 m-Steeple eine neue persönliche Bestleistung realisieren konnte.

In Basel hingegen war der LC Therwil Mitorganisator der Schweizer Meisterschaften im Mehrkampf. Bei einem grandiosen Leichtathletikspektakel, das in

Zusammenarbeit mit der LAS Old Boys Basel und dem LC Basel organisiert wurde, purzelten Rekorde und persönliche Bestleistungen nur so. Bei idealen Bedingungen waren auch unsere beiden Aushängeschilder bei den U23W erfolgreich.

Marina Zonani verbesserte am zweiten Tag den Weitsprung und den Speerwurfvereinsrekord und konnte den Mehrkampf der U23W auf dem zweiten Platz beenden. Muriel Fabich konnte sich mit deutlichem Vorsprung die Bronzemedaille sichern. Ein weiteres Dutzend LCT'ler:innen überzeugte mit persönlichen Bestleistungen und beendeten ihren Zehn-, Sechs- oder Fünfkampf mit Erfolg. Philipp Schmid, Sportchef

#wirsindLCT

Herzliche Gratulation an alle LCT'ler:innen!



TENNISCLUB LEIMENTAL (TCL) THERWIL

Sensationeller Aufstieg der TCL-Senioren 55+ in die Nationalliga B

Nach dem letztjährigen Aufstieg im 2022 der TCL-Senioren-Mannschaft 55+ von der 1. Liga in die Nationalliga C war von unserem engagierten Captain, Christoph Grob, das erklärte Ziel für diese Saison die NLC zu halten. Unser eingespieltes Team hat es in der IC-Saison 2023 in einer soliden Vorrunde mit drei Siegen in einer starken Gruppe auf dem ersten Platz geschafft. In der ersten Aufstiegsrunde konnte in einem Heimspiel am 11. Juni der TC Sirmach TG mit 4:2 bezwungen werden. Nun ist am letzten Samstag, 17. Juni, in einer erneuten Heimbegegnung ein guter Coup gelungen und das erfahrene Seniorenteam des TC Sevelen SG wurde bezwungen. Dabei sind die

deutlichen Einzelsiege von unserem Teamleader Christian Wyss (R4), unserem Captain Christoph Grob (R6), Anton Sebesta (R7) und Christian Jann (R7) hervorzuheben. Nach der 4:0-Einzelführung konnte im Sinne beider Teams auf die beiden Doppel verzichtet werden. Damit ist der sensationelle Aufstieg unseres Teams in die NLB geschafft! Dort warten im 2024 starke illustre Gegnerteams wie GC, Drizia Genf und Stade Lausanne auf uns. Wir freuen uns! Schliesslich danken wir unseren treuen TCL-Fans für die tolle Unterstützung an den Heim- und Auswärtsspielen.

Werner Rufi-Märki, TCL Senioren-Spieler und Team-Berichterstatter



Christian Jann, Werner Rufi-Märki, Christian Wyss, Anton Sebesta, Aurelio Flammer und Captain Christoph Grob; auf dem Bild fehlen Marcel Beck und Thomas Habegger.

REKLAME



Drita Karica, Aesch

**«Ganz in der Nähe. So wie ich.»
Unser Shop in Reinach.**

Gerne beraten wir Sie vor Ort. Kommen Sie vorbei: Mo-Fr, 9-12 und 13.30-18.30 Uhr und Sa, 9-16 Uhr. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. #verbindetuns



Volg Rezept:



TORTILLA MIT HACKBÄLLCHEN UND MINZ-JOGURT für 4 Personen

- | | |
|--|---|
| Zutaten Griess-Falafel | Zutaten Joghurtsauce |
| 5 dl Gemüsebouillon | 360 g Joghurt nature, cremig, abgetropft |
| 150 g Hartweizengriess | 1 EL Olivenöl |
| 1 EL Olivenöl | ½ Bund Peterli oder Minze, fein geschnitten |
| 2 Eier, verquirlt | ½ TL Salz |
| 1 Zwiebel, fein gehackt | |
| 2 Knoblauchzehen, gepresst | |
| 1 Rübli, fein gerieben | |
| 2 EL Weissmehl | |
| 2 EL Peterli oder Minze, fein geschnitten | |
| ½ TL Salz | |
| Wenig Pfeffer | |
| 5 dl Öl zum Frittieren, spezielles Frittieröl oder Erdnussöl | |



1. Bouillon aufkochen, Griess unter Rühren einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20-30 Minuten köcheln, dabei zwischendurch umrühren. Öl darunter-rühren, Eier dazugeben, gut verrühren, auskühlen lassen. Restliche Zutaten bis und mit Pfeffer daruntermischen, mit nassen Händen zu 12 Kugeln formen. 2. Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Kugeln portionenweise rundum je ca. 5 Minuten goldbraun frittieren, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen, warm stellen. 3. Joghurt mit den restlichen Zutaten verrühren, dazu servieren.

Zubereitung: ca. 45 Minuten

PFIRSICH-BISKUITKUCHEN für 36 Stück

- | | |
|--|--------------------------|
| 5 Eiweiss | 1 Pr. Salz |
| 120 g Zucker (1) | 5 Eigelb |
| 65 g Zucker (2) | 70 g gemahlene Mandeln |
| 70 g Weissmehl | Backpapier für das Blech |
| 180 g Saurer Halbrahm | 250 g Mascarpone |
| ½ Zitrone, heiss abgespült, abgeriebene Schale | |
| 50 g Puderzucker | 2 EL Butter |
| 1 kg Pfirsiche, in Schnitzen | ½ Zitrone, Saft |
| 2 EL Rohrzucker | ½ Bund Thymianzweige |

1. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker (1) einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und Zucker (2) zu einer hellen, dicklichen und schaumigen Masse rühren. Eischnee auf die Eigelbmasse geben, sorgfältig darunterziehen. Mandeln und Mehl dazusieben, vorsichtig darunterziehen. Nicht rühren! Masse auf das vorbereitete Blech streichen. 2. Im unteren Teil des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. 3. Sauren Halbrahm und alle Zutaten bis und mit Puderzucker mit dem Mixer glatt rühren. Masse auf dem Biskuit verteilen, ca. 20 Minuten kühl stellen. Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Pfirsiche, Zitronensaft und Rohrzucker dazugeben, ca. 3 Minuten braten, bis der Zucker leicht caramellisiert, auskühlen lassen. Pfirsichstücke auf dem Kuchen verteilen, mit Thymian garnieren.

Zubereitung: ca. 35 Minuten, backen 15 Minuten

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

BirsigtaBote

Gratulieren Sie Ihren Lehrgängern zur bestandenen Prüfung auf unseren Sonderseiten «Lehrabschlüsse» jetzt inserieren.

Erscheinung Donnerstag, 13. Juli 2023
Inserateschluss 7 Tage vor Erscheinung

Verkauf und Beratung
Birsigta Bote
Tel. 061 927 26 70, inserate@bibo.ch, www.bibo.ch