

Anschluss

www.ibbrugg.ch/magazin



SCANNE MICH

Weinregion mit Tradition

Das Kundengebiet der IBB ist önologisch betrachtet auch ein Versuchsgebiet. Rund um das Wasserschloss werden hervorragende Weine gekeltert.

Wettbewerb

Sechs Weine aus der Region

Gewinnen Sie einen von drei Weinkartons mit je sechs verschiedenen Weinen aus unserer Region.



SCANNE MICH



iBB
Der Anschluss
ans Leben

Regionales Kulturgut seit 2000 Jahren

Viel Tradition und noch mehr Innovation:
Unsere regionalen Weine sind spitze!

IBB-Geschäftsleitungsmitglied Philippe Ramuz wuchs in Pully am Rand des Lavaux auf, wo man ausgezeichneten Chasselas trinkt. «Als ich in die Region Brugg zog, gabs auf einmal vor allem Riesling-Silvaner», erinnert er sich. Seine Kollegen von der Feldmusik Lupfig führten ihn beim geselligen Beisammensein nach den Proben aber sanft und schnell und, wie wir noch erfahren werden, erfolgreich in die Aargauer Weinkultur ein.



Mit 400 Hektar Anbaufläche ist der Aargau der viertgrösste Deutschschweizer Weinbaukanton. Zwei Drittel der Fläche sind mit blauen Sorten bestockt, ein Drittel mit weissen Trauben. Insgesamt sind es 63 Rebsorten, aus denen jährlich im Schnitt 20 500 Hektoliter Wein gekeltert werden.

Die Hauptsorten sind Blauburgunder und Riesling-Silvaner. Aufgeteilt ist der Kanton in sieben Anbauggebiete, fünf haben Ausläufer ins Wasserschloss: Limmattal, Schenkenbergtal, Fricktal, Reusstal und Geissberg. Man kann also getrost sagen: Das IBB-Kundengebiet ist auch ein Weingebiet.

Zahlreiche Weinbauern und Hobbywinzerinnen und -winzer pflegen leidenschaftlich ihre Reben, was Weingeniesser wie Hans Spörri, Leiter ICT bei der IBB, begeistert: «Als Einheimischer kann ich sagen, dass die regionalen Weine in den vergangenen 25 Jahren international ganz klar aufgeschlossen haben.»

Noch ist das nicht überall bekannt. Winzerin Judith Schödler aus Villigen leistet viel Überzeugungsarbeit. «Wir lieben es, wenn die Leute zu uns auf den Hof kommen. Ich will ihnen zeigen, wer wir sind, was wir machen und wie. So entsteht Identifikation.» Ihr Partner Nick Schnider nickt. «Unsere Philosophie ist, mit viel Freude und Können möglichst naturnahe Weine zu machen.»

Landschaftspflege

Der Rebberg von Landwirt Peter Vogt aus Rüfenach wurde von seinem Vater angelegt. «Der Wein ist das eine. Aber es geht auch um die Landschaftspflege, die wir betreiben», erzählt er. «Ich sage gern zu den Leuten: Trinkt ihr unseren Wein nicht, dann verwildern die schönen Rebberge.» Ganz ernst ist das nicht gemeint. Die rund 1500 Flaschen, die er produziert, sind immer rasch verkauft, und das ist überall die Regel: Über 90 Prozent des im Aargau gekelterten Weins wird direkt im Aargau konsumiert.

Ein hochdekoriertes Winzer der Region ist Pirmin Umbricht aus Untersiggenthal. Auch er sagt, dass sich hier bezüglich Qualität niemand verstecken müsse. Aber es brauche sehr

viel Glück, um auf nationaler oder internationaler Ebene den Durchbruch zu schaffen, andere Regionen hätten sich längst einen Namen gemacht. «Der Wein aus dem Aargau ist auf dem Weg, die Fortschritte sind enorm. Das Positive braucht aber eben einfach länger, um sich festzusetzen, und die alten Vorurteile über den einstigen sauren einheimischen Wein geistern noch herum.» Dann schmunzelt er und sagt: «Die jungen Leute sind da viel offener.»

Zum Beispiel die 27-jährige Michelle Würsten, IBB-Digital-Marketing-Managerin, die ganz angetan ist: «Ich bin keine Kennerin, mag sonst eher süsse Weissweine. Aber ich bin sehr positiv überrascht von den hier angebotenen Weinen.» Der gleichaltrige Mees Konings, IBB-Rohrnetzmonteur, neben ihr nickt: «Auch ich finde die Weinvielfalt und die vielen Winzer in der Region toll.» Er lacht: «Ganz offensichtlich bin ich zu jung, um die angeblich schlechteren Weine von früher zu kennen.»

Geschichten

Bäretatze nennt der Villiger Hansruedi Zimmermann seine Weine, «weil Villigen einst die letzte und hinterste Gemeinde des Grosskantons Bern war und somit auch noch die Bäretatze im Gemeindewappen trägt». Das ist eine der Geschichten, die seine Weine erzählen, eine andere ist die von den drei unterschiedlichen Terroirs Schlossberg, Gugele und Steinbruch, vom





Peter Häusermann, Pirmin Umbricht, Nick Schnider, Judith Schödler, Philippe Ramuz, Hansruedi Zimmermann, Peter Vogt und Bruno Hartmann.

lehmigen, kalziumhaltigen Ton bis zum schweren, kalziumarmen tonigen Lehm.

Eine erfolgreiche Geschichte kann auch Bruno Hartmann aus Remigen erzählen, der mit 50 Aren vom Vater angefangen hat. Mittlerweile werden von 16 Hektaren jährlich 110 000 Liter Wein gekellert, darunter auch für mehrere Weinbauern aus der Region. Die Rebberge werden naturnah mit einem sehr grossen ökologischen Bewusstsein gepflegt. Sein Interesse an der Weinkultur geht noch weiter. Er hat die Römerrebberge in der Region initiiert, die den 2000 Jahre alten antiken römischen Weinbau erlebbar machen. Auf seinem Gut begrüsst er viele Touristen aus Frankreich, Portugal und Österreich, Letztere auf den Spuren der Habsburger. Wie schmeckt den internationalen Gästen der hiesige Wein? «Gut! Sie sind erstaunt, wie fruchtbetont und kräftig unsere Weine sind.»

In der Geschichte des Weinbaus war das Aufkommen der Reblaus vor rund 150 Jahren fatal. In Villnachern beispielsweise wurden erst vor einigen Jahrzehnten wieder Reben gepflanzt. Peter Häusermann pflegt nun die Reben seines Vaters in zweiter Generation als zeitintensives Hobby. Sein Arbeitgeber gewährt ihm unbezahlten Urlaub in den Monaten Mai und Juni, um im Rebberg zu arbeiten. Was erzählt dieser Wein? Häusermann lacht: «Von Schweiß, Sonne, Kälte, Regen, Hagel. Von schwierigen Momenten im Juli und August, wenn ich an den Wochenenden im Rebberg chrampfe und mich frage, warum ich mir das antue. Im Herbst während der Lese dominiert die Freundschaft, und alle Mühsal weicht reiner Freude, wenn der Wein in der Flasche ist.»



Das Fazit

Philippe Ramuz hat die Degustationsrunde auf dem IBB-Werkareal hinter sich, er hat gefachsimpelt und nachgefragt, und sein Fazit ist klar: «Jeder Wein hier ist einfach gut. Man merkt, dass die Winzerinnen und Winzer mit grosser Passion ihr Produkt machen.» Ob die Freunde und Bekannten im Welschland das auch so sehen würden? Ramuz nickt. «Aber sicher! In meinem Weinkeller liegen viele regionale Weine. Wenn ich Besuch aus der Romandie bekomme, öffne ich stets eine Flasche von hier. Dann ernte ich zweimal grosses Erstaunen. Zuerst, weil meine Freunde gar nicht wussten, dass hier Wein produziert wird. Und dann, weil er so gut schmeckt!»

Alkoholfrei geniessen

Alternativen, die es in sich haben.



Foto: Sarina Schmid

Einzigartiger Drink

Das Cinema Odeon beim Bahnhof Brugg bietet nicht nur ein erstklassiges Kino- und Bühnenprogramm. Es beherbergt auch eine Bar mit Stil und einem alkoholfreien Drink namens Jan. Hier lässt sich täglich ab 17 Uhr der Feierabend mit einem Schlummertrunk gediegen geniessen.

odeon-brugg.ch

Schmackhaftes Bier

Auch ohne Alkohol sorgt das Brooklyn Special Effects für ein Trinkerlebnis, das durch die Trockenhopfung einen angenehm bitteren Abgang erhält. Geniessen lässt sich das Bier zum Beispiel bei guten Gesprächen oder Gesellschaftsspielen in der KATARAKT.Bar in Brugg.

katarakt-bar.ch



Foto: Bruno Vogel



Foto: Marek Studzinski

Vitamine im Glas

Süssmost und Traubensaft sind gesund und regional. Hergestellt werden die feinen Fruchtsäfte zum Beispiel auf dem Schaffnerhof in Riniken. Dieser bietet einen Direktbezug ab Hof an. Bestellungen aus der Region werden auf Wunsch auch geliefert.

schaffnerhof.ch

Originell und selbst gemacht

Mit einer Glühweinsmischung lassen sich duftende und wärmende Getränke ohne Alkohol im Handumdrehen selbst herstellen. Rezepte mit Süssmost, Rimuss, Traubensaft oder Honig gibts online unter **gluehweinwerk.ch**. Fertige Gewürzmischungen sind auch in unserer Region erhältlich, zum Beispiel im Delikatessen & Biofachhandel Buono in Brugg.

buono.ch

Foto: Hannah Pemberton



Insider



Neues Datacenter von Green in Lupfig

Die führende Datacenter-Anbieterin Green baut in Lupfig ein modernes Hochleistungs-Rechenzentrum. Die Abwärme des Rechenzentrums wird für die klimaneutrale Beheizung von Industriehallen und Wohnhäuser verwendet werden.

Konkret: Abwärme von Green wird mittels einer von der IBB gebauten Wärmepumpenanlage in das lokale Fernwärmenetz gespeist.

Ausgeflogen

Das Turmfalkenweibchen, das bereits vor der Fertigstellung der Heizzentrale an der Sommerhaldenstrasse eingezogen war, hat bis im Juni sechs Eier ausgebrütet.

Nun ist die Familie ausgeflogen und sucht eine neue Bleibe. Wo diese sein kann, ist vom Nahrungsangebot abhängig. Turmfalken sind sowohl Stand- als auch Zugvögel.

iBBooster für die Spielgruppe Riniken

Dank dem mit 5000 Franken dotierten Gewinn hat die Spielgruppe KiRi Riniken einen neuen Spielturm realisieren können. Die Kinder haben laut Spielgruppenleiterin Lea Clerc grosse Freude am neuen Spielgerät. Ein Foto davon ist in der Online-Ausgabe unseres Magazins zu finden. Die IBB wünscht viele Jahre Rutschbahnspass.

Im Einsatz für Events

Gleich zwei Gemeinden feierten im Herbst ihr 777-Jahre-Jubiläum. Auch beim slowUp, der im August wieder Zehntausende Menschen aufs Velo lockte, und dem Schupfart Festival, das mit vielen bekannten Top-Acts die Zuschauenden begeisterte, waren wir dabei. Wie wir vor Ort für Energie sorgten, lesen Sie online.

Mehr Insiderwissen?
Lesen Sie die Online-Beiträge.



Auf die Mischung kommt es an. Mein Fokus in dieser Ausgabe sind die Resultate unserer Kundenumfrage vom Mai. Ihre Zufriedenheit ist mir ein grosses Anliegen.

Es freut mich, dass über 200 Kundinnen und Kunden an der Befragung teilgenommen haben sowie dass rund 96 Prozent zufrieden oder sehr zufrieden sind und uns auch weiterempfehlen würden. Es ist mir bewusst, dass nur eine kleine Anzahl an der Umfrage teilgenommen hat. Lassen Sie mich also davon ausgehen, dass vielen die Umfrage nicht so wichtig war und sie keine Wünsche haben. Mit einigen Kundinnen und Kunden haben wir uns bereits in Verbindung gesetzt, um individuelle Fragen zu beantworten.

Kommunikation

Über 85 Prozent der Teilnehmenden kennen uns als Kundin oder Kunde, über die Hälfte wissen über unsere Veranstaltungen und Sponsoringaktivitäten Bescheid, und mehr als 30 Prozent lesen das Kundenmagazin. Ein Viertel kennt die Website, unseren Social-Media-Auftritt oder hat uns in der Zeitung mitverfolgt. Rund 94 Prozent der Befragten fühlen sich ausreichend informiert, vor allem durch unsere Rechnungsbeilage, das Kundenmagazin und den Newsletter.

Im Störfall orientieren sich die meisten jüngeren Personen auf unserer Website oder via Google. Auch die Älteren besuchen zuerst die Website und greifen an zweiter Stelle zum Telefon. Digitalisierung wird wichtiger, aber noch immer sind unsere Direktkontakte geschätzt. Auf die Mischung kommt es an.

Produkte und Preise

Über ein Drittel findet, dass wir, verglichen mit anderen Anbietern, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis haben, und nur 8 Prozent finden dies nicht. Über die Hälfte der Befragten kennen die Preise der Konkurrenz nicht. Es freut mich, dass über 90 Prozent aussagen, dass unsere Produktauswahl ihren Bedürfnissen entspricht oder eher entspricht.

Kontakt mit unseren Teams

Über 90 Prozent sind zufrieden mit unseren Mitarbeitenden und der Beratung und damit, dass sie auf Wunsch Empfehlungen über das eigentliche Anliegen hinaus erhalten haben. Unsere Ausführungen wurden von beinahe allen Kundinnen und Kunden sehr geschätzt.

Ich bedanke mich für Ihre Teilnahme an unserer Umfrage und den IBB-Teams für den hervorragenden Einsatz.

Ihr Eugen Pfiffner

Hier entsteht Zukunft

Die IBB gestaltet für morgen.

Was, wie und wann erfahren Sie von uns persönlich: zukunft@ibbrugg.ch

Unsere Region erleben

Ein Abendspaziergang bei Kerzenschein? Ein wärmendes Feuer mit grandioser Aussicht über die winterliche Landschaft? Der Lichterweg Brugg kann vom 28. November bis 22. Dezember 2024 kostenlos und individuell besucht werden. Der Verein Tourismus Region Brugg organisiert auch begleitete Abendspaziergänge. Der nächste führt von Riniken via Schnellen zum Pfaffenfirst und startet am Dienstag, 19. November 2024, um 16 Uhr beim Schiessstand Krähtal.

Mehr Informationen zu diesen und weiteren Veranstaltungen: www.tourismusbrugg.ch

Herausgeberin

IBB Energie AG, Gaswerkstrasse 5, 5200 Brugg
Telefon 056 460 28 00, info@ibbrugg.ch

Verantwortlich

Margot Keist

Beiträge

Eugen Pfiffner, Philippe Ramuz,
Christian Buser, Marita Kuonen,
Dalia Serratore, Michelle Würsten,
Margot Keist,
Steven Schneider, Bad Zurzach

Realisation Layout

Köpflipartners AG, Neuenhof

Fotos

Gion Pfander, Zürich; IBB

Druck

Weibel Druck AG,
Windisch

Auflage

25 000 Exemplare

iBB

Der Anschluss
ans Leben