

Seeland heute

regional.informativ.präsent.



Der neue gestaltete Mehlladen in Bundkofen.

Foto Bernhard Affolter

Ab jetzt wird gebacken

In den ehemaligen Büroräumlichkeiten der Mühle Affolter in Bundkofen hat sich in den letzten Wochen und Monaten Einiges getan. Die Büromöbel sind einer Küche mit fünf Backöfen gewichen.

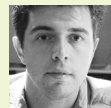
BA – Wo etwas Altes beendet wird, entsteht immer die Chance für etwas Neues. Diese Chance haben Franziska Scheidegger, ehemalige Besitzerin der Mühle Affolter, und ihre Freundin Cornelia Wüthrich gepackt. *Fortsetzung Seite 3*

INHALT :: DIESEN MONAT

GEMEINDE WENGI	
Gemeindeverwaltung	Seite 4
GEMEINDE RAPPERSWIL	
Gemeindeverwaltung	Seite 4
GEMEINDE SCHÜPFEN	
Gemeindeverwaltung	Seite 5

NOTIZ AM RANDE

von Bernhard Affolter



Das Polittheater in Amerika ist zum Glück schon bald vorbei. Was da an dreckiger Wäsche gewaschen wird, ist unglaublich. Sympatisch sind mir beide Kandidaten nicht. Aber falls Trump es an die Macht schafft, dann packe ich definitiv meine Koffer und suche mir eine andere Kugel auf der ich leben kann. Warum? Auch wenn Amerika für Viele sehr weit weg ist, so haben sie immer noch die schlagkräftigste Armee dieser Welt mit einem ungeheuren Waffenarsenal. An der Spitze der Macht ein Cowboy, der einen äusserst nervösen Zeigfinger hat... nein danke, dass möchte ich definitiv nicht erleben. Seine besorgniserregende Ignoranz und Überheblichkeit wären wie ein Monster-Tornado für diese Welt. Die letzten 2000 Jahre Geschichte habe definitiv gezeigt, dass diese Art von Politik nichts bringt. Also Herr Trump lassen Sie es sein, geniessen sie Ihre Millionen und wir geniessen diese wunderbare und grundsätzlich friedliche Welt. Danke.

Fortsetzung Titelseite

Ab jetzt wird gebacken

Nachdem Frau Scheidegger diesen Frühling ihre Futtermühle an die Genossenschaft Landi Lyssbachtal verkauft hatte, wurden die ehemaligen Büroräumlichkeiten, die in Ihrem Besitz blieben, in den folgenden Monaten für die neue Geschäftsidee umgebaut.

BackAtelier 1862

Cornelia Wüthrich und Franziska Scheidegger verbindet nicht nur die



Teilnehmerinnen eines Backkurses.

gemeinsame Jugend, sondern auch die grosse Leidenschaft fürs Backen. Mit dem Backatelier 1862 haben Sie nun die Chance gepackt, ihre grosse Liebe zum Backen mit den Kursteilnehmerinnen und Teilnehmer zu teilen und ihr Wissen entsprechend weiterzugeben. Für Franziska Scheidegger ist das neue Projekt zudem eine gute Art, von der Mühle-Geschichte Abschied



Franziska Scheidegger erklärt gerade wie man prüft ob der Teig lange genug geknetet ist.

zu nehmen. Der Start des Ateliers ist geglückt. Die Kurse im November sind bereits ausgebucht. Beide Frauen arbeiten aber neben dem BackAtelier noch in ihrem Hauptberuf. Frau Wüthrich arbeitet bei einem Lifthersteller als Montageleiterin und Frau Scheidegger arbeitet im kauf-

Anlässe gemietet werden. Welches Platz für rund 25 Personen bietet.

Mehlladen

Der Mehlladen war schon bereits früher in den Räumlichkeiten untergebracht. Er wurde aber nun neu platziert und gleichzeitig wurde auch das Angebot an Produkte vergrössert. Im Mehlladen können rund 40 verschiedene Mehlsorten gekauft werden. Welche alle in der Region oder der ganzen Schweiz hergestellt werden. Selbstverständlich befindet sich auch glutenfreies Mehl im Angebot. Eine Auswahl an Gewürzen und Ölen, sowie verschiedene Geschenkartikel runden das Angebot ab. Auf Wunsch werden gerne alle Produkte zu einem hübschen Geschenkkorb verpackt.



Cornelia Wüthrich vom BackAtelier 1862.

männischen Bereich. «Die Arbeit im Backatelier ist für uns ein erholsamer Ausgleich zum Rest», sind sich die zwei einig.

Kursangebot

Im Angebot des BackAtelier 1862 gibt es verschiedene Kurse wie Grittibänze und Weihnachtsgüezi backen, es gibt Urdinkel oder Cakepops-Backkurse sowie spezielle Anlässe für Kinder. Weiter können die Räume des Ateliers auch für private



Das Sofa lädt zum Verweilen ein.

INFO PLUS

**Back 1862
Atelier**

BackAtelier 1862
Bundkofen 475
3054 Schüpfen
Telefon 031 872 17 33
www.backatelier1862.com

Öffnungszeiten Mehlladen

Mo.+Fr. 8.00–11.30 | 13.30–17.00
Mi. 8.00–11.30