

«Schläckschnäuzli» macht Hunde happy

Bäcker-Konditorin Marion Richterich aus Widen hat in ihrer Freizeit eine eigene Hundebäckerei aufgebaut.

Marc Ribolla

Ganz aufgeregt wartet Schäfermischling Niña vor der Tür zur «Backstube». Die knapp Fünfjährige weiss genau, was ihr Frauchen dort drin Leckeres zubereitet. Das Frauchen heisst Marion Richterich und ist in den letzten Zügen beim Dekorieren einer selbst gebackenen Hundetorte. Noch zwei, drei Guetzli angedrückt und fertig ist das kunstvolle Werk.

Am Tag, als sie die Website mit Onlineshop unter www.schläckschnäuzli.ch und die Facebook-Seite aufgeschaltet hatte, «hat das Telefon fast den ganzen Tag pausenlos geläutet und ich habe viele Nachrichten erhalten», sagt Richterich. In den vergangenen drei Monaten konnte sie sich schon einen Stamm von rund 100 Kunden aufbauen.

Guetzli sind nicht nur bei den Hunden beliebt

Im «Schläckschnäuzli»-Angebot hat sie Guetzli wie das Spinatkleblatt, die Thonpfote, Randenherzli, Himbeercrispy, Quarkkugeln oder die Hundetorte. Die Guetzli gibt es einheitlich in 100- oder 200-Gramm-Packungen oder als gemischte Box mit 200 Gramm Inhalt. Besonders beliebt sind die Randenherzli und Kokostangen. Und dies nicht nur bei den Hunden. Richterich sagt mit einem Lachen: «Auch die Menschen essen sie gern. Sie schmecken halt etwas fad, weil sie ohne Zucker und Salz hergestellt sind.»

Bei der Zubereitung legt sie grossen Wert auf gesunde Inhaltsstoffe. Richterich stellt alles selbst von Hand her und achtet darauf, dass die Guetzli auch für Hunde mit Unverträglichkeiten passend sind, da sie weizen- und laktosefrei sind. Ihre Rezepte tüftelt sie ebenfalls selbst aus.

Als Futtermittelhersteller registriert und kontrolliert

«Jede Sorte, die ich erfinde, muss anschliessend zuerst ins



Marion Richterich präsentiert die eben fertig dekorierte Hundetorte.

Bilder: Marc Ribolla

Labor. Das ist eine Vorschrift», erklärt die Tierliebhaberin, die nebst Niña auch zwei Katzen und Hasen besitzt. Denn das «Schläckschnäuzli» ist bei Agroscope, dem Schweizer Zentrum für landwirtschaftliche

Forschung, als Futtermittelhersteller registriert und wird deshalb auch kontrolliert.

Sie habe sich am Anfang zuerst einlesen müssen, welche Zutaten und Inhaltsstoffe für Hunde gut geeignet sind und

welche eher vermieden werden sollten. «Trotz meines Hintergrunds als Bäcker-Konditorin war es eine Herausforderung, alles hundegerecht und gesetzeskonform hinzubekommen», sagt Richterich.



Die Spinatkleblättern und Randenherzli in der Vorratsbox.

«Auch die Menschen essen die Guetzli gern. Sie sind halt ohne Zucker und Salz etwas fad.»

Marion Richterich
Bäcker-Konditorin aus Widen

Gebakken wird nicht auf grossen Vorrat, sondern fortlaufend auf Bestellung. So bleiben die Hundeleckerli in bester Qualität. Für die Backstube hat sich Richterich extra einen grösseren Ofen und eine Ausrollmaschine organisiert, die ihr die Arbeit erleichtern. Wichtig ist ihr auch eine nachhaltige Verpackung, die biologisch abbaubar und erdölfrei ist. «Wer mit seinem eigenen Geschirr vorbeikommt, bekommt zudem einen günstigeren Preis», erklärt sie.

Ihr Wunschtraum ist es, einmal ein Lädeli zu führen

Den Aufwand, den Richterich in der Start-up-Phase ihrer Hundebäckerei auf sich nimmt, bezeichnet sie als gross. Sie steht im normalen Job täglich um 3 Uhr auf, die Hundebäckerei findet aktuell noch komplett in ihrer Freizeit statt.

Ihr Partner unterstützte sie beim Aufbau

Eine grosse Hilfe erfährt sie von ihrem Partner Martin, der sie beim Aufbau von «Schläckschnäuzli» mit seinem technisch-kreativen Geschick unterstützt. Wie kam sie überhaupt auf den kuriosen Namen und das herzige Logo? Richterich antwortet darauf: «Für mich war wichtig, dass das Logo einerseits lustig ist und andererseits der Name in Schweizerdeutsch.»

Seit dem 1. April sind ihre Hundeguetzli zusätzlich auch bei der Barfstube von Jeannette Pidde in Waltenschwil im Sortiment. Einen weiteren Ausbau ihrer Nebenbeschäftigung nimmt Richterich, wie es sich in Zukunft halt ergibt. «Ein Wunschtraum wäre es aber durchaus, später einmal ein eigenes «Schläckschnäuzli»-Lädeli zu führen», sagt sie.

Vorläufig konzentriert sie sich aber auf die Produktion der Guetzli und Torten. «Ich backe extrem gerne Torten», sagt Richterich mit einem breiten Lächeln. An ihren Kunstwerken vom Schläckschnäuzli hat neben den Kunden und ihren Vierbeinern vor allem Niña bekanntlich ihre helle Freude.

Grossrätinnen wollen Antworten zur Teststrategie an Schulen

Der Kanton lehnte an der Bremgarter Bez einen Coronamassentest ab. Karin Koch Wick und Rita Brem reagieren mit einem offenen Brief.

An der Bremgarter Bezirksschule trat Ende März ein weiteres Mal wie schon einige Wochen zuvor eine Häufung von Coronafällen auf. Grund genug für Schulleiter Guido Brändli, beim Contact-Tracing Aargau einen Antrag auf eine Massentestung des Schulpersonals und der Schülerschaft zu stellen.

Dieser wurde jedoch aus logistischen Gründen abgelehnt, es gebe keinen Ort, an dem 350 betroffene Personen getestet werden könnten, hiess es. Auf Empfehlung des Contact-Tracing bat die Bez-Schulleitung aber alle Eltern, dass sie ihre Kinder bei Covid-19-Symptomen selbst zum Test anmelden sollten (die AZ berichtete). Mit diesem Argument können die

beiden Mitte-Grossrätinnen des Bezirks Bremgarten, Karin Koch Wick und Rita Brem-Ingold, aber wenig anfangen. Deshalb haben sie am Mittwoch den Regierungsräten Jean-Pierre Galati (Gesundheit) und Alex Hürzeler (Bildung) einen offenen Brief geschickt, der der AZ vorliegt. Dort stellen Koch Wick und Brem-Ingold mehrere Fragen und verlangen Antworten zur Coronatest-Strategie an den Aargauer Schulen.

«Zwei Monate sind vorbei, wo stehen wir heute?»

«Testen, testen, testen – so heisst (oder hiess?) das Gebot der Stunde», leiten die Politikerinnen das Schreiben ein. Sie erwähnen, dass das Departement

«Für uns, als Mütter, ist diese Strategie und Haltung seitens des Kantons nicht nachvollziehbar.»



Karin Koch Wick
Mitte-Grossrätin Bremgarten

Gesundheit und Soziales (DGS) Anfang Februar mitgeteilt hat, dass mit Pilotversuchen für systematische Covid-19-Tests an den Schulen begonnen werde. Von rund 100 Klassen und bis 4000 wöchentlichen Tests sei die Rede gewesen. «Seither sind zwei Monate vergangen. Wo stehen wir heute?», fragen die Politikerinnen und verweisen auf die Ablehnung des Massentests an der Bremgarter Bez. Sie schreiben: «Für uns, als Parlamentarierinnen und Mütter, ist diese Strategie und Haltung seitens des Kantons nicht nachvollziehbar.» Sie bitten um die Beantwortung ihrer gestellten Fragen. Unter anderen: «Weshalb können im Rahmen des Pilotversuchs bis zu 100 Klassen

gleichzeitig getestet werden und eine Schule wie Bremgarten mit 350 Schülern übersteigt die Testkapazitäten?» oder «Erachtet der Regierungsrat eine privat organisierte Testung von Schulkindern als ausreichend?»

Wie nutzt die Regierung die Schulferien aus?

Ebenso möchten Koch Wick und Brem-Ingold wissen, wie die Regierung die Ferien nutzen werde, um die Teststrategie voranzutreiben. Auf Anfrage der AZ kann das DGS die Antworten noch nicht ausführen. Die Ausarbeitung braucht Zeit. Vergangene Woche erklärte Michel Hassler, Leiter Kommunikation des DGS, aber bezüglich des Bremgarter Falls: «Am Kantons-

spital Baden waren zu diesem Zeitpunkt nicht genügend Kapazitäten zur Übernahme des gesamten Massentests vorhanden.» Die flächendeckenden Tests seien möglich gewesen, hätten aus Kapazitätsgründen aber mindestens in zwei Testcentern durchgeführt werden müssen. «Alle Personen, die sich testen lassen wollten, konnten sich direkt beim Kantonsspital Baden melden», so Hassler.

Anders sah es bezüglich Massentests noch Anfang Februar aus. Damals fand an der Schule Mellingen-Wohlenschwil vor Ort ein kurzfristiger Massentest mit rund 200 Schülern in der Turnhalle statt.

Marc Ribolla