

## Im «Hirzen» geht eine Ära zu Ende

Das Wirtepaar Lisbeth und Dieter Keist hat einen Käufer gefunden für die geschichtsträchtige Liegenschaft in Schinznach-Dorf.

Michael Hunziker

Sie sind leidenschaftliche, zuvorkommende und humorvolle Gastgeber – seit Jahrzehnten: Lisbeth und Dieter Keist von der Wirtschaft zum Hirzen in Schinznach-Dorf. «Die Arbeit macht uns Spass, wir stehen jeden Tag mit Freude auf», sagen die 69-Jährige und der 58-Jährige gut gelaunt. Aber: «Es ist nun wirklich an der Zeit, den Betrieb abgeben zu dürfen.»

Fünf Jahre lang hat das engagierte Wirtepaar einen Nachfolger aus der Gastronomie gesucht. Interessenten waren zwar vorhanden, ein Ergebnis kam allerdings nicht zustande. Vielen war die Unsicherheit, das Risiko zu gross. Schliesslich fiel der Entscheid, in der altehrwürdigen Liegenschaft an der Unterdorfstrasse Wohnungen einzurichten. Sie seien in der glücklichen Lage, einen Käufer gefunden zu haben, der Nägel mit Köpfen mache, sagen Lisbeth und Dieter Keist. Sie sprechen von einer tollen Lösung. «Es stimmt so für uns.»

### Noch bis 8. Juni werden die Gäste verwöhnt

Nach der langen Ungewissheit steht der Termin für die Schliessung des Traditionslokals fest: Bis Mittwoch, 8. Juni, werden die Gäste begrüsst und verwöhnt, können sämtliche Gutscheine eingelöst werden. Am Samstag, 11. Juni, wird ein Flohmarkt durchgeführt, an dem verschiedene Dekogegenstände veräussert werden.

Übernommen wird der «Hirzen» von der MLL Group AG aus Brugg. Das Familienunternehmen ist in der Immobilienbranche tätig und spezialisiert auf Altstadtliegenschaften sowie renovationsbedürftige Liegenschaften. Der «Hirzen»



Lisbeth und Dieter Keist (sitzend) mit den neuen Eigentümern Toni Lleshaj (links) und Marjan Lleshaj.

Bilder: mhu



Der «Hirzen» befindet sich an der Unterdorfstrasse.

sei ein Haus mit Geschichte, habe Potenzial, sagen Marjan Lleshaj und Toni Lleshaj von der Geschäftsleitung. Die Grobpla-

nung sieht fünf bis sieben Mietwohnungen mit 2½ bis 5½ Zimmern vor. Rund 1,5 Mio. Franken werden in die Totalsanierung in-

vestiert. Der Start soll – verläuft alles reibungslos – im September oder Oktober dieses Jahres erfolgen.

### Das Gebäude verfügt über eine gute Substanz

Im Oktober 2015 wurde die Öffentlichkeit erstmals über den geplanten Verkauf informiert. Corona habe die Suche nach einer Nachfolge zusätzlich verzögert, sagt der zuständige Immobilienberater Werner Fässler aus Umiken. Die Gastronomie habe unter der Pandemie gelitten, die Bedingungen seien nach wie vor schwierig.

Anfang dieses Jahres seien dann neue Impulse gesetzt, eine Projektstudie für Wohnraum erstellt worden. Mit der MLL

Group AG sei schnell eine Einigung erzielt worden, so Fässler. Am 8. April wurde der Kaufvertrag unterschrieben für das markante Gebäude, das einen guten Standard und eine gute Substanz aufweise. Es sei ein Einschnitt für ein Dorf, wenn ein Restaurant verloren gehe, ist sich Fässler bewusst. «Aber die Gesellschaft verändert sich.» An einem Medientermin gestern Donnerstagmittag haben die bisherigen und neuen Eigentümer aus erster Hand über das Geschäft informiert.

### Von Feinschmeckern und Handwerkern besucht

Der «Hirzen» hat eine 300-jährige Geschichte, ist in dieser Zeit einige Male baulich verändert

worden. Den vorherigen Besitzer kannte Dieter Keist von der Wirtfachschnule. Dieser habe die Wirtschaft von einem Konsortium erworben, sich damit einen Jugendtraum erfüllt, aber total verausgabt. 1987 konnten Lisbeth und Dieter Keist – viel früher als ursprünglich geplant – das Lokal übernehmen, das ihnen immer gut gefallen habe.

Sie hätten langsam und kontinuierlich von Grund auf etwas Neues aufbauen können, blicken sie zurück. Während die Küche sein Reich war, kümmerte sie sich während 35 Jahren in der Gaststube um das Wohl der Gäste. Sie hätten verschiedene Entwicklungen miterlebt, so das Wirtepaar. Promillegrenze oder Rauchverbot sind nur zwei der Stichworte. Sie hätten sich anpassen, immer wieder gut positionieren können. «Wir sind glücklich, haben ein gutes, treues Kundensegment», stellen sie fest. Der «Hirzen» hat sich etabliert als Treffpunkt von Feinschmeckern genauso wie von Handwerkern, Pensionären oder Vereinen. «Wir tanzten stets auf mehreren Hochzeiten, konnten aus jeder Epoche das Mögliche herausholen», sagen Lisbeth und Dieter Keist.

Die Gastgeber freuen sich nun darauf, loszulassen, einen neuen Lebensabschnitt beginnen zu können. Der Zeitpunkt sei ideal, denn auch ihre beiden Mitarbeitenden stünden kurz vor der Pensionierung. «Wir kamen still und gehen leise», sagt Dieter Keist. Er will sich in den nächsten Jahren weiterhin beruflich einbringen. Ob bereits konkrete Pläne bestehen, verrät er allerdings nicht. Auch die Frage nach dem zukünftigen Wohnort lässt das Paar – gut gelaunt und mit einem verschmitzten Lächeln – offen.

## In der Badi Villnachern ist nicht nur der Badmeister neu

Mit frisch renoviertem Bassin heisst das Freibad die Gäste am 14. Mai willkommen. Das erwartet die Besucher.

Flavia Rüdiger

Jetzt ist es dicht: Nach der glücklichen Reparatur konnte das Wasser ins Becken eingelassen und somit der Badi der letzte Feinschliff gegeben werden, bevor die Sonnenanbetenden die «Tüchli» ausbreiten und sich die Badehungen in das türkis Nass stürzen. Auf der sozialen Plattform Facebook schreibt die IG Badi: «Das Wasser ist gekommen, um zu bleiben!»

Die frisch renovierte Badi Villnachern startet somit die Plansch-Saison am Samstag, 14. Mai, um 10.30 Uhr mit einem Eröffnungspéro. Gemäss der Gemeinde wird über weitere Events wie zum Beispiel Zelten in der Badi oder über kulinarische Veranstaltungen im Mitteilungsblatt, auf der Website oder an der Infowand in der Badi informiert. Für Verköstigung wird der Kioskpächter Ruedi Steigmeier bereits ab

Samstag, 30. April, sorgen. Am Schwimmbadkiosk können die Gäste Hunger und Durst stillen.

Steigmeier trägt in dieser Saison ebenfalls für die Eintrittskasse die Verantwortung. Nach langem Suchen konnte

Villnachern, gerade noch rechtzeitig vor dem Saisonstart, eine Badmeister- und Aufsichtscrow zusammenstellen. Gemäss der Gemeinde wird Patrick Filoni der neue Badmeister. Unterstützung erhält dieser von Werner

Bopp und Yanis Garnitschnig. Ausserdem wurden die Eintritts- und Abonnementspreise ab dieser Saison angepasst. Die Einzeleintrittspreise sind für alle um einen Franken gestiegen. Auch die Abos haben sich für

alle Alterskategorien um 20 Franken erhöht. Ausnahmefälle sind Lehrlinge und Studenten. Diese bezahlen anstatt 55 nun 60 Franken. Kinder unter fünf Jahren können gratis in die Badi.

### Der frühe Vogel bekommt zehn Franken Rabatt

Die Oberstufenschülerinnen und Oberstufenschüler aus Villnachern erhalten nach wie vor ein gratis Saison-Abonnement. Dies gilt auch für Schülerinnen und Schüler, die im Sommer aus der Volksschule austreten. Wer ausserdem bis am 14. Mai ein Abo bezieht, erhält zehn Franken Rabatt.

Das Freibad ist täglich von 10 bis 19.30 Uhr geöffnet. Bei schlechtem Wetter ist kein Betrieb. Ob das Bad geöffnet ist, erkennt man an der Fahne oberhalb des Eingangs. Ist diese gesenkt, ist das Schwimmbad geschlossen.



Die Badi in Villnachern im Jahr 2015. In dieser Saison ist einiges anders.

Bild: zvg

## Bewilligungen für Jugendfestumzug

**Riniken** Im Rahmen des diesjährigen Riniker Jugendfests vom Samstag, 11. Juni, findet am Nachmittag ein Festumzug statt. Dieser führt von der Ausserdorf- und Oberdorfstrasse via Mühlegasse und Leeweg ins Festzentrum bei der Schulanlage Lee. Die entsprechenden kantonalen und kommunalen Zustimmungen betreffend Verkehrssperren, Umleitungen und Signalisationen wurden erteilt. (az)

ANZEIGE

**BESSERSTEIN**  
SA 30. April  
11 - 19 Uhr  
SO 1. Mai  
11 - 17 Uhr  
Winkel 15, Villigen  
besserstein-wein.ch