News aus der Kulturkommission

BOPPELSEN
KulturKommission

In der Sitzung vom 2. Juni verabschiedeten wir uns von Erika Zahler mit einem gemütlichen Beisammensein nach der Sitzung. Erika Zahler stand als Mitglied des Gemeinderates der Kulturkommission seit Beginn vor. Sie leitete unsere Sitzungen und vertrat die Projekte und Anliegen im Gemeinderat. Wiederkehrend freudvolle Projekte, wie die Adventsfenster und den Samichlaus sowie den Jahreskalender, durften wir zusammen gestalten. Das Projekt Furttal-bewegt wurde leider in den letzten zwei Jahre infolge der Corona-Pandemie jeweils abgesagt, dafür konnten mit der begehbaren Ostergeschichte, der Ostereier-Challenge und der Bänkli-Tour mit den Vereinen schöne Projekte umgesetzt werden.
Danke, liebe Erika, für viele Jahre der guten Leitung und Unterstützung der Projekte. Ideen und Politik sind nicht immer einfach unter einen Hut zu bekommen. Deine Unterstützung war immer 100 Prozent! Herzlichen Dank dafür.

Auf Ende der Legislaturperiode ziehen sich Tina Moser und Daniela Pfister, die vom ersten Tag an dabei waren, aufgrund privater neuer Herausforderungen aus der Kulturkommission zurück. Seit Gründung prägten beide massgeblich das Gesicht der Kulturkommission. Unsere Weihnachtsbeleuchtung - und alle anderen KuKo-Projekte - geben einen kleinen Einblick, wieviel Liebe und Sorgfalt sie in die Arbeiten legten. Liebe Daniela, liebe Tina, die Zusammenarbeit mit euch war inspirierend, konstruktiv, ertragreich, herzlich – einfach wunderbar! Vielen Dank dafür und alles, alles Gute für die Nach-Kuko-Zeit!

Der «verbleibende Kern» mit den beiden KuKo-Vertreterinnen Tanja Hahn und Antonia Gaertner ist gespannt, wer die Nachfolge von Erika Zahler antreten wird und freut sich sehr auf die zukünftige Zusammenarbeit und die neuen Mitglieder der Kulturkommission.

Für die Kulturkommission
Antonia Gaertner, Tanja Hahn

Boppelsen kocht – Früchtebrot

Unser beliebtes Früchtebrot für Apéros, Picknick, als Sportsnack oder zu Käse und Wein.

sonder-schmaus
gourmet-events & catering

Zutaten
- 500g Weizenvollkornmehl
- 5 TL Backpulver
- 10 Eier
- 5 TL Zimt
- 350g Honig
- 350g Äpfel getrocknet, gewürfelt
- 350g Aprikosen getrocknet, gewürfelt
- 200g Pflaumen getrocknet, gewürfelt
- 350g Rosinen
- 200g Haselnüsse gemahlen
- 3 TL Rum

Zubereitung
- Eier schaumig rühren, Rum und Honig hinzugeben.
- Weizenvollkornmehl mit Backpulver und Zimt vermischen und unter die Eimasse rühren.
- Haselnüsse, Äpfel, Aprikosen, Pflaumen und Rosinen unter den Teig rühren und gut mischen.
- Backformen mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmässig darin verteilen.
- Bei 160 Grad ca. 50-60 Min. backen.
- Das gebackene Früchtebrot aus der Form nehmen, auskühlen lassen und 2-3 Tage in Alufolie einwickeln.

En Guete!
Stephan Sonderegger