

Dorf- Kalender 2015



FDP
Die Liberalen

"In eigener Sache"

Seit Jahren erhalten sie diesen Dorfkalender kostenlos. Zur Deckung der Unkosten sind wir auf freiwillige Spenden angewiesen, weshalb dieser Ausgabe ein Einzahlungsschein beiliegt.

Für ihren Betrag danken wir bestens!

Oktober

Sa. 3. Jugi STV / Mädchenriege D/FTV

Sa. 10. Jugi- und Mädchenriegenlager Lungern

Sa. 17. Papier- und Kartonsammlung
Kontakttelefon 079 884 02 10

Sa. 17. !!! WAHLEN !!!

So. 18. National- und Ständerat



So. 18. Seniorenessen Rest. Pöstli 12.00h
Anmeldung 062 216 27 26

Mo. 19. Schulbeginn nach Herbstferien

Di. 20. Frauenverein Kappel-Boningen

 Line Dance, Pfarreisaal Kappel, 19.00h
Unkostenbeitrag Fr. 10.- / 15.-

Sa. 24. STV Kappel, Unihockey
Junioren C, Halle Bornblick, 14.30h

So. 25. Männerchor und Brass Band
Geburtstagskonzert MZH ab 11.30h

Mi. 28. Spielgruppe Kappel
 Kürbisschnitzen, neben Gemeindehaus, 14.00h, eigenes Werkzeug!

Fr. 30. Schulfrei, SiWB, Blocktag
Religion 4. Klasse

Sa. 31. Hohl- und Bringtag, VUK Kappel
REZ Gäu Huber, Höchmatt 7, 10.00-16.00h

Sa. 31. Ref. Kirchgemeindehaus Hägendorf
Kaffeehauskonzert, Wienerlieder, 15.30h

Schanze und Grillplatz

Reservation bei der Einwohnergemeinde, Telefon 062 209 22 44

Achtung: ab 18.00h Zufahrt gesperrt, resp. bewilligungspflichtig



November

Do. 5. Schule Kappel, Pausenmilch
Laternenumzug ganze Schule

Sa. 7. Obst- und Gartenbauverein
Schnittkurs Obst- + Nussbaum
L. Müller, Schmiedgasse 6

Sa. 7. Die 3 Pfarrämter, ökum. Suppentag
Ref. Kirchgemeindeg. Hägendorf, 11.00h

Sa. 7. Brass Band,
20 Jahre Dirigent Oliver Waldmann
MZH, 20.00h

So. 8 Kirchenchor Kappel-Boningen
Metzgete, Pfarreisaal Kappel, 11.00h

Mi. 11. Bränte Zunft zu Kappel



Fasnachts-Anstossen vor dem Zunftlokal
Parkplatz Rest. Frohsinn 19.19h

Do. 12. Schule Kappel
Zukunftstag 5. + 6. Klasse

So. 15. STV Kappel, Unihockey
1. Mannschaft, Paradieslihalle Aarburg 9.55h

Mo. 16. Bürgergemeinde Kappel



Budgetgemeindeversammlung
Gemeindehaus, 2. Stock, 20.00h

Do. 19. Elternverein
Fr. 20. Kerzenziehen

Fr. 20. 85. Geburtstag
Rosa Wyss-Bitterli
Dorfstrasse 33



Sa. 21. Schule Kappel, Tag der offenen Tür

So. 22. Besichtigung Neubau

Sa. 21. Frauenverein Kappel-Boningen
Risottoessen, Pfarreisaal Kappel, 11.30h

Di. 24. 95. Geburtstag
Margaretha Guthauser-Vögelin
Brunnacker 12



HIRNSCHLAG + HERZNOTFALL

144

RÜCKSEITE BEACHTEN !!!!



Di. 24. Röm.-Kath. Kirchgemeinde Ka./Bo.
Kirchgemeindeversammlung
Pfarreisaal Kappel, 20.00h 

Do. 26. Frauenverein Kappel-Boningen
Interne Adventsfeier
Kirche / Pfarreisaal 19.00h 

Do. 26. Schule Kappel, Gesamtelterninfoabend

Fr. 27. 80. Geburtstag
Hans Holzherr-Studer 
Dorfstrasse 38

Sa. 28. 90. Geburtstag
Gertrud Dambach-Gsell 
Steinplatte 5

Sa. 28. Papier- und Kartonsammlung
Kontakttelefon 076 481 10 10 

Sa. 28. STV Kappel, Unihockey
Junioren D, Halle Bornblick, 09.00h

So. 29. Seniorenessen Rest. Pöstli 12.00h
Anmeldung 062 216 27 26

So. 29. Männerchor Kappel, Adventskonzert
Schlosskirche, Niedergösgen, 17.30h

Mo. 30. Elternabend in Gunzgen
"Mein Körper gehört mir"

Mo. 30. Parcours in Gunzgen, 2.- 4. Klasse

Fr. 4. "Mein Körper gehört mir"

Rotkreuzfahrdienst

Anmeldung unter: 062 207 02 55

Babysittervermittlung

Pizza / Brot Backofen

www.elternverein-kappel.ch

Spitex Krankenpflege 062 216 46 61
Haushalthilfe 062 216 33 00

HIRNSCHLAG + HERZNOTFALL

144



Jubilare, die nicht publiziert werden
möchten, melden dies bitte rechtzeitig auf
der Gemeindeverwaltung 062 209 22 44

DAS KLASSISCHE KÜRBISSUPPEN-REZEPT

(gesehen bei Swissmilk)



Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kochen: ca. 25 Minuten

Zutaten für 6 Personen

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 TL Curry
- Butter zum Dämpfen
- 400 g Kürbis, z.B. Potimarron, gerüstet, in Stücke geschnitten
- 1 Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
- 1 Kartoffel, gerüstet, in Stücke geschnitten
- 8 dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1,8 dl Rahm, flaumig geschlagen

Kürbiskernöl zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

Suppe pürieren. Die Hälfte Rahm daruntermischen.

Suppe in vorgewärmten Suppenschüsselchen anrichten. Restlichen Rahm darauf geben, garnieren.

Die Suppe lässt sich ohne Rahmzugabe 1/2-1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Rahm kurz vor dem Servieren darunterziehen