

# Auf dem Mutschellen werden Kinder zu Artisten

Widen Der Kinderzirkus Circolino Pipistrello probt für seinen grossen Auftritt am Freitag

VON CHANTAL GISLER

Das Lachen von Kindern und vier aufgeregte Stimmen schallen aus dem grossen blauen Zirkuszelt über das gesamte Areal der Primarschule Widen. In der Manege unterhalten Artisten des Circolino Pipistrello die rund 100 kleinen Zuschauer jeden Morgen vor dem eigentlichen Training mit einem kurzen Theaterstück. Die Kinder sind begeistert und können es kaum erwarten, für ihren Auftritt in der Manege zu proben. Aufgeregt verlassen sie nach der Vorstellung den Zirkus und begeben sich in Gruppen zum Training.

## Die Kinder lieben es

Von Zauberern über Clowns und Akrobaten ist alles dabei. Die Kinder können selbst entscheiden, was sie am Samstag aufführen wollen, der Zirkus stellt ihnen Kleidung und Material unter Aufsicht der Artisten zur Verfügung und studiert mit den Nachwuchstartern eine Show ein. «Für die Kinder ist es immer wieder ein Highlight, in der Manege zu stehen», erzählt Madi Ochsner. Sie ist seit zwei Jahren ein festes Mitglied in der Zirkusgemeinschaft. Der Circolino Pipistrello ist unter den Kindern so beliebt, dass es für viele Ortschaften eine Warteliste gibt.

Bereits seit 35 Jahren tourt der Circolino Pipistrello durch die Schweiz und das Fürstentum Lichtenstein. Dieses Jahr besucht er zudem eine heilpädagogische Schule und ein Asylheim. Der Zirkus wird jeweils von Vereinen, Hei-

men oder Schulen eingeladen. Am Sonntag kam er nun auf Anfrage des Freizeitvereins Mutschellen nach Widen. «Die Stimmung auf dem Areal ist atemberaubend», meint der Präsident des Vereins, Massimiliano Zappa, während er den Kindern beim Proben in den Turnhallen des Schulhauses zuschaut. Unter der Aufsicht einer Artistin formieren sich die kleinen Akrobaten der Gruppe «Summerstars» zu einer Pyramide. Sie machen dieses Jahr eine Show zum Thema Sommerferien im Universum.

## Eine Chance für alle

Auf der anderen Seite der Turnhalle üben zwei Mädchen ihre Kunststücke an den Tüchern synchron auszuführen, zunächst nahe am Boden und später in immer luftigerer Höhe. «Eines der beiden Mädchen ist in einem Kunstturnverein», verrät Ochsner. Das andere turnt zum ersten Mal an den Tüchern. «Es sollen nicht die Kinder, die schon etwas können im Mittelpunkt stehen, jeder soll die Möglichkeit bekommen, etwas zu zeigen.»

Die Kinder werden in den Alltag der Artisten integriert. So halfen sie am Montag im strömendem Regen beim Aufstellen des Zirkuszeltes. Die Artisten bringen ihnen ausserdem bei, wie sie ihre Show überzeugend aufführen können und die einzelnen Kunststücke schliesslich ohne ihre Hilfe aufführen.

**«Für die Kinder ist es immer wieder ein Highlight, in der Manege zu stehen.»**

Madi Ochsner Artistin



Ein Video finden Sie auf [www.aargauerzeitung.ch](http://www.aargauerzeitung.ch)



Die Kinder proben unter Aufsicht von Artisten des Zirkus für ihren grossen Auftritt am Freitag. Sie inszenieren sich als Clowns, Zauberer, Akrobaten und Bodenartisten.

CHANTAL GISLER

# Auch aus Mohrenblumen gibt es feine Desserts

Freiamt Frühlingswunder nennt die Oberfreiamter Buurechuchi ihr Rezept für ein feines Parfait. Grundlage dafür ist der Löwenzahn, der zurzeit unsere Wiesen gelb überzieht.

VON TONI WIDMER

Die offizielle Bezeichnung für unsere Mohrenblume, welche die Wiesen im Frühling mit einem schönen Gelb überzieht, ist Löwenzahn. Man kann ihn essen. Roh als Salat, angedünstet als Gemüse oder mit Brennesseln ergänzt als Suppe. Löwenzahn wird auch als Heilmittel gegen allerlei Beschwerden gepriesen. So sollen seine Bitterstoffe die Gallensaft-Produktion anregen und damit die Fettverdauung erleichtern. Die Oberfreiamter Buurechuchi ([www.buurechuchi.ch](http://www.buurechuchi.ch)) fertigt einen honigähnlichen Aufstrich aus Löwenzahnblüten an. Daraus haben die initiativen Frauen jetzt auch ein Dessert kreiert - das Frühlingswunder-Parfait.

Senden auch Sie uns Ihr Lieblings-Frühlingsrezept per Mail an [freiamt@aargauerzeitung.ch](mailto:freiamt@aargauerzeitung.ch) oder per Post an Aargauer Zeitung, Zentralstrasse 3, 5610 Wohlen.



Das Frühlingswunder-Parfait, kreiert von der Oberfreiamter Buurechuchi.

## Rezept 6 Frühlingswunder-Parfait

### Zutaten:

2 Eigelb, 60 g Frühlingswunder (Löwenzahn-Aufstrich)  
1 Vanillestängel  
2 1/2 dl Rahm, 2 Eiweiss,  
1 Prise Salz, 1 EL Zucker  
20 g gehackte Baumnüsse  
50 g Meringueschalen

### Zubereitung:

Eigelb und Löwenzahnaufstrich rühren, bis die Masse hell ist. Vanillestängel aufschneiden, Samen auskratzen, unter die Masse rühren. Rahm steif schlagen, darunter mischen. Eiweiss (mit Salz) steif schlagen, Zucker dazu geben, kurz weiterschlagen, mit Gummischaber sorgfältig aber gründlich unter die Masse mischen. Baumnüsse hacken, Meringueschalen zerdrücken, unter die Masse heben, sofort in Gefäss füllen. Mindestens 6 Std. gefrieren.

### Tipp:

Mit Schlagrahm und gehackten Baumnüssen servieren.

ZVG