

Mediterrane Lebensfreude, in Aarau gebrannt – der Bodul Gin

Eine Idee aus Aarau trifft auf die Aromen Dalmatiens: Mit dem Bodul Gin ist ein aussergewöhnliches Genussprodukt entstanden, das in Zusammenarbeit mit der Distillery Aarau gebrannt wird. Der Gin vereint das wilde, authentische Flair Dalmatiens mit Schweizer Qualitätsbewusstsein.

Johannisbrot, Feigen, Rosmarin, Olivenblätter und Salbei – handverlesen und mit Leidenschaft verarbeitet – verleihen dem Bodul Gin seinen unverwechselbaren Charakter. Der Name «Bodul» stammt von den einheimischen Inselbewohnern, den «Boduli», deren Lebensfreude und tiefe Verbundenheit mit der Natur in jedem Tropfen spürbar ist. So verkörpert der Bodul Gin mehr als nur ein Getränk: Er ist eine Reise durch die mediterrane Kultur, eingefangen in einer Flasche. Authentizität, Leichtigkeit und Genuss verschmelzen zu einem Erlebnis, das den Sommer wie den Winter schmeckbar macht – ein Stück Dalmatien für besondere Momente in Aarau und darüber hinaus.

Dejan Popovic steht hinter Bodul Gin und gibt Einblick in sein Produkt:

Wie viele Tests, Versuche und Verkostungen gab es, bis die Produktion vollendet war?

Wir haben zwei Varianten entwickelt – und beide nochmals feinjustiert. Insgesamt also vier Gins. Doch schon beim letzten Tasting war klar: Diese Version trägt unsere Idee am stärksten. Vom ersten Duft bis zum Abgang. Michael Stampfli und Jean Hächler von der Distillery Aarau haben uns auf diesem Weg mit Erfahrung und feinen Impulsen begleitet. Ich möchte sie bei jeder zukünftigen Produktion wieder dabei haben.

Was ist die Idee hinter Bodul Gin?

Stell dir vor, du bist in einem azurblauen Paradies, umgeben von einer Fülle mediterraner Kräuter und Früchte. Süsse Feigen, würziger Rosmarin, zarte Olivenblätter und erfrischender Salbei



Dejan Popovic steht hinter Bodul Gin.

BILD: ZVG

– all das findest du in unserem Bodul Gin. Jede Flasche ist ein echtes Stück Dalmatien, das sich auf deiner Zunge ausbreitet und für unvergessliche Genussmomente sorgt. Mit jedem Schluck unseres Gins entdeckst du die Schönheit und den Geschmack unserer geliebten Heimat Dalmatien.

Welches Tonic ist das richtige für deinen Gin?

Ich empfehle Tonic Water von Fever-Tree – besonders das Premium Mediterranean oder das klassische Indian Tonic.

Wie und wann trinkst du ihn selbst am liebsten?

Pur – mit einem Eiswürfel. Oder mit Fever-Tree Mediterranean, zwei bis drei Eiswürfeln und einer getrockneten Orangenscheibe. Purer Seelengenuss – und ein Schluck Sommer, selbst im Winter.

Probierst du gerne anderen Gin?

Absolut. Zu meinen Favoriten gehören Monkey in a bottle, Sense Pure, The Botanist, Isle of Harris, Nordés Atlantic ... Es gibt viele wunderbare Gins. Am

Ende zählt der eigene Geschmack – und das Gefühl, das bleibt.

Wodurch hebt sich dein Gin ab? Im Vergleich zu Monkey in a bottle?

Es sind nicht nur die hochwertigen Zutaten – es ist die Geschichte dahinter. Wir sind keine Marke aus dem Labor. Sondern aus einer Sehnsucht entstanden: nach Herkunft, nach Wärme, nach einem Geschmack, der bleibt. Bodul Gin ist eine Hommage – an die «Boduli», die dalmatinischen Inselbewohner:innen. An das Meer, das einfache Leben, die Wildheit des Südens.

Wir haben uns auf eine Mission begeben: sicherzustellen, dass jeder Tropfen Bodul Gin die pure Authentizität und entspannte Leichtigkeit unserer Kultur widerspiegelt. Jede Flasche ist ein echtes Stück Dalmatien, das sich auf deiner Zunge ausbreitet und für unvergessliche Genussmomente sorgt. Authentizität, Leichtigkeit, Genuss und pure Lebensfreude – das ist Bodul Gin.

Und Monkey in a bottle? Wir schätzen uns sehr. Denn wir teilen etwas Wesentliches: die Liebe zum Handwerk. Die Klarheit im Design. Die Hingabe an Geschichte, Herkunft und echten Genuss. Nicht Konkurrenz. Sondern Resonanz.

Wie viele Flaschen werden produziert?

Unser erster Batch umfasst 250 Flaschen. Weitere 250 sind bereits in Planung.

Wo kann man deinen Gin kaufen?

Bei Aarau Info – direkt in der Altstadt oder online.

Oder per Mail an: hallo@bodulgin.ch
Instagram: @bodul_gin_ch

Wie sieht es mit der Weiterentwicklung aus?

Rechtzeitig zum Herbst bringen wir Bodul-Gin-Pralinen auf den Markt – in Zusammenarbeit mit einer lokalen Chocolatière.

Dazu kommt: Unser Premium-Olivenöl aus Dalmatien steht in den Startlöchern. Und ja – ein weiterer Gin wird folgen. Mit neuen Botanicals. Mehr vertere ich noch nicht.

Aarau wird zum Bauernhof

Landwirtschaft trifft Innenstadt

Am Samstag, 13. September 2025, verwandelt sich die Aarauer Innenstadt von 9 bis 16 Uhr in einen lebendigen Bauernhof. Tierische Begegnungen, kulinarische Köstlichkeiten und spannende Einblicke in die Landwirtschaft versprechen ein Erlebnis für die ganze Familie.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr: die exklusive Ausstellung «Schweizer Zucker – Natürlich. Von hier». Hier erfahren Besucherinnen und Besucher spielerisch, wie aus der unscheinbaren Rübe feiner Zucker entsteht, vom Feld bis zum Zuckerwürfel. Wer schon immer wissen wollte, wie viele Rüben für ein Kilo Zucker nötig sind, kann es selbst herausfinden. Natürlich dürfen die Klassiker nicht fehlen: Bauernhoftiere hautnah erleben, beim Säulirennen mitfiebern, eine Gratis-Kutschenfahrt geniessen oder an der Milchbar selbst Hand anlegen und das Melken ausprobieren. Auch lokale Produzenten sind mit frischem Obst und Gemüse vor Ort und laden zum Probieren und Einkaufen ein. Organisiert wird der Anlass vom Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg. Für die Lernenden ist er nicht nur ein Höhepunkt im Jahresprogramm, sondern auch eine wertvolle Gelegenheit, das Gelernte im Bereich Öffentlichkeitsarbeit praxisnah umzusetzen. Unterstützt wird der Anlass auch vom Aarauer Gewerbe, den Vereinen Zentrum Aarau und City Märt, welche nicht nur die Kutschenfahrt sponsern, sondern auch die Innen- und Altstadt mit Heuballen, Gratis-Äpfeln zum Mitnehmen und Sonnenblumen schmücken. Der Bauernhof in Aarau bietet Unterhaltung, Wissen und Genuss für Gross und Klein – ein idealer Familienausflug mitten in der Stadt.



Das Säulirennen ist jeweils ein Highlight des Bauernhofs Aarau. BILD: ZVG

Aarau wird zum Bauernhof

Wann: Samstag, 13. September 2025, 9 bis 16 Uhr
Wo: Markthalle / Innenstadt
Weitere Informationen unter: landwirtschaft.ag/de/veranstaltung/aarau-wird-zum-bauernhof

Jubiläum

20 Jahre Historische Radfahrer Kompanie

Am Samstag, 13. September 2025 kann die Historische Radfahrer Kompanie Hist Rdf Kp auf dem Areal des Zeughauses in Aarau mit einem kleinen Jubiläumsanlass ihr 20-jähriges Bestehen feiern.

Mit der Armereform 21 wurden die Radfahrer als Truppengattung im Jahr 2003 abgeschafft. Danach wurde am 22. Januar 2005 in Aarau der Verein Historische Radfahrer Kompanie Hist Rdf Kp gegründet. Sitz des neuen Vereins soll, analog der Schweizer Kavallerieschwadron 1972, das Zeughaus in Aarau sein. Die Hist Rdf Kp zählt heute 245 Mitglieder (137 Aktiv, 108 Passiv). Ein Teil der Aktivmitglieder sind mit der damaligen Uniformierung ausgerüstet, der Gefechtszug 40 im Tenue Grün, der Zug 61 mit Kampfanzug 61 und der Gefechtszug 90 mit dem Tarnanzug 90 (TAZ 90). Dies ermöglicht es der Historischen Radfahrer Kompanie, sich bei Festumzügen, Etappenorten der Tour de Suisse oder an der Basel Tattoo Parade in den drei historischen Epochen mit Erfolg zu präsentieren. Am 13. September 2025 kann nun die Hist Rdf Kp schon ihr 20-jähriges Bestehen feiern. Der öffentliche Jubiläumsanlass findet auf dem Gelände des Zeughauses Aarau statt. Hier kann man im Museum einen Einblick in das Wirken der damaligen Radfahrer erhalten, sich auf dem Zeughausplatz selbst mit einem Militärrad auf einem kleinen Parcours messen oder einfach bei einem Bier, Glas Wein oder Sonstigem mit etwas aus dem kulinarischen Angebot die Radfahrer-Atmosphäre geniessen und verleiben. Die Historische Radfahrer Kompanie erwartet Sie gerne am Samstag, 13. September 2025 ab 10 Uhr bis 16 Uhr auf dem Zeughausareal, Rohrerstrasse 8 in Aarau.



Ausser Konkurrenz fuhr die Historische Radfahrer Kompanie an der Tour de Suisse, mit Etappenstart in Aarau. BILD: ZVG

Tradition

Der Bachfischet verwandelt Aarau in ein Lichtermeer

Wenn am 19. September 2025 hunderte Aarauer Schulkinder mit ihren selbstgebastelten Lampions durch die Gassen ziehen, verwandelt sich die Altstadt in ein stimmungsvolles Lichtermeer – es ist wieder Bachfischet. An diesem Abend wird der beliebte Traditionsanlass gefeiert, bei dem die Kinder mit grosser Freude den Stadtbach willkommen heissen.

Damit der Umzug reibungslos abläuft, sind umfangreiche Vorbereitungen nötig. Die Stadtpolizei bittet die Bevölkerung, entlang der Umzugsroute von 20.15 bis 21.45 Uhr sämtliche sichtbaren Lichter in Wohnungen, Geschäften und Liegenschaften zu löschen – auch Schaufensterbeleuchtungen und Reklametafeln. Zudem gilt ab 18 Uhr ein Parkverbot im gesamten Bereich der Umzugsstrecke. Widerrechtlich abgestellte Fahrzeuge werden abtransportiert. Die Verkehrssperren werden ab



Leuchtende Lampions und strahlende Gesichter gibt es regelmässig am Aarauer Bachfischet.

BILD: AARAU STANDORTFÖRDERUNG

21.30 Uhr schrittweise aufgehoben. Die Heinerich Wirri-Zunft und die Stadtpolizei empfehlen den Besucherinnen und Besuchern, für die Anreise die öffentlichen Verkehrsmittel zu nutzen. Der Forstbetrieb Region Aarau liefert die Bachfischetruten wie jedes Jahr an

die Schulhäuser; das Schneiden durch Private im städtischen Wald ist nicht gestattet.

Bei schönem Wetter wird vor der Sporthalle Schachen bis 24 Uhr eine Festwirtschaft geführt.

Zudem findet in der Markthalle auf dem Färberplatz das Discotanze für Junge und Junggebliebene statt. Hier kann man sich in der Festwirtschaft zum Feierabendbier treffen und nach dem Laternenumzug zu Livemusik und DJ tanzen.

Auch nach dem eigentlichen Fest bleibt die besondere Stimmung erhalten: In zahlreichen Fachgeschäften werden die liebevoll gebastelten Lampions der Schulkinder ausgestellt und können nochmals bewundert werden. So strahlt der Bachfischet weit über den Umzug hinaus und lässt die Stadt noch ein wenig länger im Lichterglanz erstrahlen.