



v. Lüttwyl

Familien - Vereinigung
derer v. Lüttwyl

**Leutwiler
Leutwyler
Luitwieler
Lietwiler**

Mitteilungsblatt

Nr. 65/2011

49. Jahrgang



Hansruedi Leutwyler zu Besuch bei einer Mongolenfamilie, 29.05.2009

Komitee Familien-Vereinigung derer v. Lüttwyl 2010/11

Präsident

Daniel Leutwiler 5725 Leutwil
Dorfstrasse 11
Telefon privat 062 777 38 51
Telefon Mobile 079 320 60 49
e-mail daniel.leutwiler@gmx.ch

Webmaster, Redaktor, Gestalter

Peter Leutwiler 5712 Beinwil a/S
Unt. Sandstrasse 11a
Telefon privat 062 771 15 11
e-mail p.leutwiler@postmail.ch

Aktuarin

Katharina Keller 8057 Zürich 6
Schaffhauserstrasse 79
Telefon Geschäft 044 319 11 11
Telefon Mobile 076 479 13 54
e-mail katharina_keller@sunrise.ch

Beisitzer

Evelyne Leutwyler 8262 Ramsen
Moskau 314B
Telefon privat 052 740 13 06
Telefon Mobile 079 337 48 84
e-mail ev.leutwyler@bluewin.ch

Kassier

Bruno Leutwyler 8703 Erlenbach
Lerchenbergstr. 4
Telefon privat 044 991 21 00
Telefon Geschäft 044 914 30 30
e-mail b.leutwyler@ctag.ch

Kontakt für Holland-Luitwieler

Martin Leutwyler 5242 Lupfig
Holzgass 33
Telefon privat 056 444 79 60
Telefon Mobile 079 403 52 47
e-mail leutwyler@bluewin.ch

Konto-Nummer derer v. Lüttwyl

Zürcher Kantonalbank

Filiale Erlenbach

Kontonummer 1145-0455.689 IBAN: CH21 0070 0114 5004 5568 9

Unsere Homepage: www.leutwiler.ch

Kontakt Holland

Aty Luitwieler 2041 HV Zandvoort
Dr. Y. G. Mezgerstraat 75

Bankkonto-Nummer

ABN 610251605 Zandvoort, C.A. Luitwieler
T.N.V. Luitwieler Familie

Kontakt Amerika

Louis Leutwyler
P. O. Box 515863
Dallas, Texas 75251-5863
Phone 001 972 716 9111
Fax 001 972 716 9112
e-mail loleutwyler@aol.com

Übersetzungen

E Heidi Leutwyler
Zürichweg 7 8153 Rümlang
e-mail heidileutwyler@hispeed.ch

F Sandra Laverrière-Leutwyler
sur la Croix B 1595 Faoug
e-mail sandra.laverriere@bluewin.ch

H Aty Luitwieler
Dr. Y. G. Mezgerstraat 75
2041 HV Zandvoort

F Rudolf G. Leutwiler
chemin du Pré-Poiset 7
1253 Vandoeuvres

Die **5 Familienbücher** sind weiterhin bei Danielle Frick-Leutwyler, Kunoweg 13,
3047 Bremgarten bei Bern, erhältlich. e-mail frick.3047@bluewin.ch Tel 031 351 34 78

Editorial

Im April 1959 hat der Reinacher-Lehrer Arthur Leutwiler das Vorwort verfasst für das Familienbuch der Leutwyler vom Flügelberg, 1580-1959.

Jenen, die das erwähnte Buch besitzen und besagtes Vorwort einmal gelesen haben, sei es hiermit in Erinnerung gerufen. Alle anderen weisen wir damit daraufhin, wie viel Interessantes aus den Familienbüchern zu erfahren ist; es soll zeigen, dass diese nicht nur eine Auflistung von Stammbaumdaten darstellen.

VORWORT

Viele Namensbrüder in der Fremde werden wohl kaum wissen, wo das kleine Dörfchen Flügelberg zu finden ist. Diese paar Häuser, hoch oben auf dem Homberg, dem "Aargauer Rigi", sind ein Glied der grossen Gemeinde Reinach. Ringsum breiten sich die schmucken Dörfer Reinach, Beinwil, Birrwil, Leimbach u.a. aus.

Wie ein Magnet hält der Homberg inmitten dieser Dörfer die grosse Leutwiler-Familie zusammen.

Eine grosse Heimatliebe zeigt sich in den Leutwiler-Familien. Unsere prächtige Heimat ist es aber auch wert, dass man sie im fernsten Lande nicht vergisst wie unser Chile-Pfarrer Arnold Leutwiler. Er erblickte auf dem Flügelberg das Licht der Welt, zog als Pfarrer ins ferne Land Chile, gründete dort eine Waisenanstalt und leitete sie über dreissig Jahre. In der

Heimat verbrachte er seinen Lebensabend. Unvergesslich bleibt mir folgendes Erlebnis: Eines Abends begaben wir uns auf den Flügelberg. Er plauderte lebhaft aus seiner Jugendzeit, von Wind und Wetter, vom langen Schulweg, von seinem Studium. Es war mir, als erzähle er aus meiner Jugendzeit, da ich ja auch dort oben aufwuchs. Er wünschte das Zimmer betreten zu dürfen, wo er das Licht der Welt erblickte, das Zimmer, das auch mein Zimmer war. Lange verweilten wir droben im stillen Stübli in tiefen Gedanken versunken. Endlich wandte er sich mir zu und sprach: Eine herrliche Heimat. Nun nehme ich Abschied von ihr.

Es war wirklich sein letzter Gang auf den Flügelberg, denn er zog sich bald ins Schloss Wildenstein zurück, wo er im Jahre 1949 seine Augen für immer schloss.

Bleiben wir uns selber und unserer Heimat treu wie er und vergessen wir nicht die ewigwahren Dichterworte:

Der Gott, der uns die Heimat gab
Als ewigtreues Angebind,
Er zieht die Hand nicht von uns ab,
Wenn wir der Heimat würdig sind.

Möge das vorliegende Werk, von Paul Leutwyler mit aller Liebe und grosser Geduld geschaffen, in recht vielen Leutwiler-Familien Eingang finden!

Reinach, im April 1959

Arth. Leutwiler, Lehrer

Editorial

In April 1959 had de Reinachse leraar Arthur Leutwiler het voorwoord geschreven voor het Familieboek van de Leutwyler van Flügelberg 1500 – 1959.

Diegenen, die het bedoelde boek bezitten en het voorwoord eenmaal gelezen hebben, is het hiermee in herinnering geroepen, alle anderen wijzen wij erop, dat er veel interessants uit de Familieboeken te beleven valt, het bestaat niet alleen uit een op opsomming van stamboekdata.

Voorwoord

Vele naamgenoten in de vreemde zullen wel nauwelijks weten, waar het kleine dorpje Flügelberg te vinden is. Deze paar huizen, hoog boven op de Homberg, de "Aargauer Rigi", behoren tot de grote gemeente Reinach. Rondom breiden zich de lieflijke dorpen Reinach, Beinwil, Birrwil, Leimbach e.a. uit. Als een Magneet houdt de Homberg ten midden van deze dorpen de grote Leutwiler-Familie bij elkaar. Een grote vaderlandsliefde weerspiegelt zich in de Leutwiler-Familie. Onze dominee in Chili zag het levenslicht op Flügelberg. Hij stichtte in Chili een weeshuis en had daar meer dan 30 jaar de leiding. In Zwitserland bracht hij zijn levensavond

door. Hij kon nog levendig over zijn jeugd vertellen, van de lange weg naar school door weer en wind en van zijn studietijd. Hij wenste de kamer in te gaan, waar hij geboren werd, die ook mijn kamer was.

Lang vertoefden wij boven in het stille kamertje in diepe gedachten verzonken. Eindelijk wen hij zich tot mij en sprak: "Een heerlijk vaderland! Nu neem ik afscheid van je."

Het was werkelijk zijn laatste gang op de Flügelberg, want hij trok zich spoedig terug in slot Wildenstein, waar hij in 1949 zijn ogen voor altijd sloot.

God die ons vaderland gaf
als een verbond tot eeuwige trouw
hij trekt zijn hand niet van ons af
wanneer wij Zwitserland waardig zijn
zon.

Moge het werk van Paul Leutwyler bij vele Leutwiler-Families terecht komen.

Reinach, April 1959

Arth. Leutwiler, Leraar

Besucht regelmässig unsere Homepage

www.leutwiler.ch

dort findet ihr aus verschiedensten Bereichen Aktuelles über Familienmitglieder.

Tierportraits und Mini-Pferde

Tierportraits und Mini-Pferde - damit sind zwei grosse Leidenschaften von Monika Kuhn aus Lupfig beschrieben.

Monika ist die Tochter von Ruth Kuhn-Leutwyler, über die wir in letzter Ausgabe des Mitteilungsblattes berichtet haben. Künstlerische Begabung ist in dieser Familie offensichtlich reichlich vorhanden.



Persönlich begegnet bin ich Monika letztmals vor etwa vier Jahrzehnten, an einem der grossen Familientreffen von anno dazumal.

Nun ist sie Mitte vierzig.

Bevor ich nach Lupfig fuhr, um sie und ihre Schwester Anita zu treffen - die beiden wohnen im selben Haus – besuchte ich die Homepage www.tierportrait.ch, um vor der Reise in meine Heimatgemeinde einen Eindruck zu erhalten vom künstlerischen Schaffen von Monika, auch, um etwas über ihre Mini's zu erfahren. Bislang hatte ich noch nie von solchen Pferden

gehört.

Hauptberuflich ist Monika nach wie vor – mittlerweile mit einem 80-Prozent-Pensum – als Hochbauzeichnerin tätig.

Die Tierportraitmalerei und ihre Mini's beanspruchen die übrige Zeit.

Die kleinen Pferde kommen ursprünglich aus Amerika und ihre ersten beiden Tiere wurden von dort importiert. Monika kaufte sie über Händler in Österreich bzw. im Tessin.

Wie es verschiedene Typen von Reitpferden gibt, gibt es unterschiedliche Miniaturpferdetypen. Kleine Araber, kleine Vollblüter, kleine Quarterhorses etc.

Das Miniaturpferd ist das Ergebnis von langen Jahren selektiver Zucht und Kombination verschiedener Kleinpferde- und Ponyrassen.

Von gutmütigem, ausgeglichenem Charakter, sind Mini-Pferde geeignet als Freund für Gross und Klein.

Die ihnen angeborene Neugier lässt sie Kunststücke spielerisch erlernen, und ihnen solche beizubringen, gehört zu Monika's Lieblingsbeschäftigungen (siehe Link auf o.e. Homepage).

Die kleinen Tiere sind übrigens sehr kräftig, ziehen mit Leichtigkeit einen von einem Erwachsenen geführten Einachser. Auch im Springparcours machen Mini's eine gute Figur. Sie sind also vielseitig einsetzbar.

In Europa ist das Mini-Pferd noch nicht so verbreitet wie in den USA, mittlerweile

jedoch hier und dort zu finden. Gezüchtet wird auf unserem Kontinent vor allem in Holland.

Es gibt Ausstellungen und Wettbewerbe mit Mini's. Was die einen oder anderen



Besitzer mit den Tieren jedoch anstellen – sie herausputzen wie Models, Haarefärben und dergleichen inklusive – damit hat Monika nichts am Hut.

Neben den vier Mini's stehen in ihrem Stall zwei Pferde.

Zurück zu den Tierportraits: hätte ich einen Vierbeiner – ich würde ihn von Monika portraitiert haben wollen. Der Preis für ein Tableau variiert nach Grösse des Bildes, ist jedoch sehr moderat.

Als Vorlage dienen ihr Fotos. Auf speziellen Wunsch macht sie die Aufnahmen auch selber.

Ihre Technik: Malkreide auf Papier oder Seidenpapier. Bei den zu besichtigenden fertigen Bildern stach mir sofort das Portrait eines Pferdes namens Rhodos ins Auge.

Rhodos habe ich später im Stall gesehen. Was für ein herrliches Tier!

Ich wünsche Monika, dass sie in nicht zu weiter Ferne die Reise nach Dallas, Texas machen kann, zur weltweit wohl grössten Ausstellung von Mini's. Und dann dort unseren Louis besucht, und von der Reise berichtet.

Walter Leutwiler, Markthändler – ein nicht alltäglicher Beruf

Durch Webmaster Peter auf die Internetseite www.leutwiler-neuheiten.ch aufmerksam gemacht, kam ich auf Walter

Leutwiler und dachte „ein Lüttwyler-Marktfahrer? Das ist interessant“.

In jenem Moment wusste ich nicht, dass Walter und ich uns früher an Familientreffen begegnet sind.

Bei Kontaktaufnahme war Walter mitten in der Saison und es war keine Gelegenheit zu einem Treffen. Einige Monate später starb sein Vater. Vielen der älteren Generation sind Ernst und Päuli Leutwiler-Giannini, über Jahrzehnte an der Birchstrasse 655 in Zürich wohnhaft gewesen, ein Begriff. Ich erinnere mich gerne an die beiden. Familie Leutwiler hat früher jedes grosse Familientreffen besucht.

Walter's Schwester Elisabeth de Haan-Leutwiler lebt in Holland und bei dortigen Familientreffen war sie immer mit von der Partie. Eine zweite Schwester, Monika Obrist-Leutwiler, ist in Zürich daheim.

Doch zurück zu Walter.

Auf Nachfrage erfuhr ich, dass er am Weihnachtsmarkt 2010 in Zürich einen Stand betreibt, und dass er und seine Frau Priska die Woche nach Weihnachten dort persönlich im Einsatz sind. So packte ich zwischen den Jahren die Gelegenheit beim Schopf und besuchte die beiden.

O'ton Walter und Priska: wir betreiben das zweitälteste Gewerbe der Welt.

Nun ist Walter, Jahrgang 1958, nicht in eine Markthändler-Familie geboren. Sein Grossvater war Banker, sein Vater im Kader einer grossen Firma. Walter hat einen Handwerksberuf erlernt, verschie-

dene Weiterbildungen absolviert und lange Zeit auf dem Beruf und berufsverwandt gearbeitet. Aus erster Ehe hat er einen Sohn und eine Tochter.

Irgendwann stimmte es für ihn nicht mehr, wie man zu sagen pflegt, und er wollte sich verändern.



Der Bruder seiner zweiten Partnerin ist Marktfahrer und Walter war überzeugt, auch in diesem Beruf zu arbeiten mache ihm Freude. Tut es, seit mehr als zehn Jahren. Die Schwiegereltern waren schon Markthändler und sein Schwager fährt mit dem wohl jedem bekannten Börner-Gemüsehobel zu Markte. Walter suchte aber auch nach einem Produkt,

das noch nicht angeboten wird auf Märkten, und würde fündig mit den Relaxkissen (siehe www.leutwiler-neuheiten.ch). Es gibt diese Kissen in verschiedenen Formen und Farben – auch als Tierfiguren für Kinder – und das Produkt ist schlicht sehr gut. Die waschbaren Kissen



sind ausserdem geeignet auch für Allergiker. Und beides macht das Produkt auch interessant für Menschen in Heimen. Einige Altersheime stehen auf Leutwilers Kundenliste und sind treue Abnehmer seit langem.

Priska und Walter fahren auch mit Gemüsehobel, Staubsaugerbürsten und dergleichen zu Markte. Walter ist leidenschaftlicher Hobbykoch und so liegt ihm der Gemüsehobel besonders am Herzen. Diesen an Mann und Frau zu bringen sei aber gar nicht so einfach. Hier lebe der Absatz noch viel stärker als bei anderen Produkten von der Show des Verkäufers, weshalb dieses Gerät von vielen Kunden – liebevoll gemeint – als „Schnurrihobel“ bezeichnet werde.

Am jeweiligen Stand werden nie beide Produktlinien gleichzeitig angeboten. Immer entweder-oder. Hobel etc.-oder Kissen.

Man spürt, dass Walter Freude hat in seinem Tun. Dennoch wird der Allrounder wohl kaum bis zur Rente zu Markte fahren. Irgendwann – er wird den Zeitpunkt spüren – macht er mit Sicherheit noch einmal etwas anderes. Und auch das dann mit vollem Einsatz. Und wiederum ohne Angst vor Veränderungen im Leben.

Walter ist ein Naturmensch, geht oft und lange spazieren – begleitet von seinem Labrador -, ist ausserdem begeisterter Skifahrer.

Seine Familie ist verzeichnet im Band Flügelberg/Leutwiler von Birrwil, Seite 121.

Besucht regelmässig unsere Homepage www.leutwiler.ch, dort findet ihr aus verschiedensten Bereichen Aktuelles über Familienmitglieder.

Dierenportretten en mini-paarden

Dierenportretten en mini-paarden, daarmee zijn 2 grote liefhebberijen van Monika Kuhn uit Lupfig beschreven. Monika is de dochter van Ruth Kuhn-Leutwyler, over wie we in de laatste uitgave van het mededelingsblad geschreven hebben. Het is een kunstzinnige familie.

Persoonlijk ontmoette ik Monika 4 jaar geleden. Tijdens een grote familiebijeen-



komst, nu is ze midden 40. Voor ik naar Lupfig trok, waar zij en haar zus Anita in

hetzelfde huis woont, keek ik op www.tierportrait.ch om mij voor te bereiden.

De kleine paardjes komen oorspronkelijk uit Amerika en beide dieren zijn van daar geïmporteerd.

Monika kocht ze van handelaar uit Oostenrijk, vermoedelijk uit Tessin. Zoals er verschillende Typen van Rijpaarden zijn, zijn er ook verschillende miniatuurpaarden Typen. Kleine arabiertjes, kleine volbloedjes enz.

Het resultaat van een lange selectie van verschillende mini-paarden en pony-rassen. Ze hebben een goedmoedig en prettig karakter voor jong en oud. Ze zijn overigens zeer sterk. Ook in het springconcours slaan ze een goed figuur. Ze zijn veelzijdig inzetbaar.

In Europa is het mini-paard niet zo verbreid als in de USA. Er zijn uiteraard ook tentoonstellingen. Monika tekent vanaf foto je vierbenige, (paard) met was krijt op papier of zijdepapier.

Ze bezoekt in de toekomst een grote tentoonstelling van mini's in Dallas, Texas waar ze ook onze Louis bezoekt.

Fastenzeit: Spezielles Brot vom Leutwyler-Beck

Leidenschaften teilen

In der Zofinger Altstadt-Bäckerei Leutwyler gibt es in der Fastenzeit vom 9. März

bis 24. April ein ganz besonderes Brot zu kaufen: das «Brot zum Teilen». Der klei-

ne Aufpreis für das Brot geht an Projekte und Programme von Brot für alle und Fastenopfer.

«Brot zum Teilen nehmen die Leute oft wörtlich», sagt Silvia Leutwyler. «Sie teilen es mit jemandem im Laden, halbieren und vierteln es sogar.»

Das Brot mit dem Fähnchen von Fastenopfer und Brot für alle drauf ist Teil der diesjährigen ökumenischen Kampagne «Des einen Schatz - des andern Leid: Bodenschätze und Menschenrechte».

Dieses Jahr rücken Fastenopfer und Brot für alle die Minen im Kongo und in Südafrika ins Zentrum ihrer Kampagne. Die rücksichtslose Ausbeutung von Rohstoffen und die erschreckenden Auswirkungen auf die Menschen sind in diesen beiden Ländern besonders deutlich spürbar. Minengesellschaft-

ten zerstören Land, das dringend für den Anbau von Nahrungsmitteln gebraucht wird. Der Abbau von Gold und anderen

Metallen verschmutzt das Wasser und Wälder werden zerstört. Menschen werden aus ihren Dörfern vertrieben und haben keine Möglichkeit, sich dagegen zu wehren.

«Unsere Kundinnen und Kunden haben Vertrauen, dass das Geld wirklich den Bedürftigen zugute kommt», sagt Silvia Leutwyler.

Die Kirchplatz-Bäckerei hat letztes Jahr schon an der Aktion teilgenommen und ist in der Region die einzige beteiligte Bäckerei. Wer bei Leutwylers einmal oder öfter das «Brot zum Teilen» kauft, unterstützt mit dem Aufpreis von 50 Rappen die

Projekte von Brot für alle und Fastenopfer.



C'est le football avant tout

Jayson, orginaire de Birwil mais chez lui en Suisse romande, joua avec l'équipe de juniors de Cornaux et intégra à l'âge

de 14 ans le Neuchâtel Xamax où il resta 3 ans.

Parallèlement, il effectua les 2 dernières années de sa scolarité obligatoire au centre de formation de l'ASF, un „gymnase“ sportif de l'Association Suisse de Football pour les romands. Les places y sont chères: chaque année seuls une dizaine d'écoliers peuvent intégrer cette école pour laquelle un examen d'entrée est obligatoire mais qui signe, pour celui qui le réussit, un premier pas dans la direction de footballeur professionnel. Le joueur professionnel Johan Djourou a lui aussi suivi cette formation.



Durant la semaine, les écoliers sont logés dans des familles d'accueil et le week-end est exclusivement réservé à l'entraînement dans leur club respectif.

Jayson a eu la chance d'être pris sous l'aile du renommé Eric Burgener, ancien gardien de l'équipe nationale et aujourd'hui entraîneur à succès des gardiens de but.

A la fin de cette formation, Jayson fut prêté au FC Basel et joua pour cette équipe durant 2 ans dans les M18. C'est là qu'il effectua le saut dans la première vraie équipe, où il remplit 2 ans durant le rôle de 3ème gardien.

Jayson a notamment à son palmarès un titre de champion suisse et une victoire de la coupe de Suisse. Lors du 8e de fi-



nal de la coupe de l'UEFA contre le Sporting Lissabon, Jayson est resté sur le banc. Mais sans regret. L'important était tout simplement d'être là. Lors des matches de qualification pour la Champions League contre des équipes nota-

bles, il était également de la partie.

Après la période FC Basel, Jayson fut prêté à Yverdon où il fût de service durant 30 matches de la Challenge League. S'ensuivit le changement au FC Wohlen, avec lequel il joua 15 matches.

Après la pause hivernale, Jayson fût le seul joueur, qui a eu sa place dans tous les matches, Coupe de Suisse incluse.

A l'heure actuelle, Jayson est de retour au FC Basel, avec les M21. Où il a déjà joué 3 matches en première ligue. Son contrat avec les rhénans expire en 2013.

Nous espérons une fois pouvoir lire régulièrement des articles sur Jayson, que ce soit comme gardien d'une équipe internationale de renom ou alors en tant que gardien de l'équipe nationale de Suisse.

De geschiedenis van het familiewapen "von Lüttwyl"

Ons familiewapen is beschreven in het "Wapenboek van Oude en Nieuwe Adel" uit de 13 Zwitserse Kantons, geschreven door Niclaus Gachet in 1799.

In het familiewapen "von Lüttwyl" is de klauw van een leeuw afgebeeld. De klauw herinnert aan de klauw in het wapen van het Koninklijk Huis von Habsburg. Dus het is niet de klauw van een arend/adelaar zoals velen geloven. De beide spelingswijzen v. Lüttwil en v. Lüttwyl komen in het boek voor.

Men neemt aan dat de Leutwiler mannen (Kanton Aargau) toestemming kregen een onderdeel van het von Habsburg wapen (Kanton Aargau) te gebruiken vanwege hun grote verdiensten als bestuurders voor het Koninklijk Huis von Habsburg. Dit inzicht zal niet ver bezijden de waarheid zijn, omdat beide fami-

lies met elkaar verbonden waren en afkomstig uit Aargau.

In 1386 vond de slag bij Sempach (Kanton Luzern) plaats. De strijd ging tussen de legers van de Oude Zwitserse Confederatie en Oostenrijk. In de kapel van Sempach wordt op de lijst van de gevallen militairen aan de zijde van de von Habsburgs "der Lüttwiler" genoemd. Volgens overlevering was hij een ridder in het leger van de von Habsburgs.

Het is niet zeker dat de huidige naamdragers in de mannelijke lijn ook daadwerkelijk afstammelingen zijn van de oorspronkelijke bezitter van het wapen. Maar we kunnen dit wapen als familiewapen gebruiken zonder enige wroeging!



Hans-Rudolf Leutwyler comme coopérant en Mongolie

Il créa pour les Mongols des coquins, des tresses et des croissants aux noisettes.

Durant 4 semaines, Hans-Rudolf Leutwyler fut coopérant dans la boulangerie et la cuisine d'un hôtel de Mongolie. Et son travail n'est pas encore terminé.



Strasse von Ulan-Baataar nach Altai ca. 1'400 km auf 2'300 Meter ü. Meer

Voici quelques extraits de son journal de bord ainsi qu'un extrait tiré d'un article du journal de Zurzach

Sans la télévision, Hans-Ruedi ne se serait jamais rendu en Mongolie comme coopérant. En effet, son fils Stephan lui rapporta un reportage sur un collègue de travail qui était actif comme coopérant en Albanie et en Roumanie. „Mais cela pourrait tout à fait être quelque chose pour moi“ pensa aussitôt Hans-Ruedi. Il se renseigna auprès de Swisscontact, la fondation suisse pour la coopération technique et le développement. Il s'inscrivit finalement pour la Mongolie, un pays d'une surface de 1,56 mio. de km² qui re-

présente 38 fois la Suisse et qui est situé au Nord de la Chine. Mais pourquoi la Mongolie? „Je m'y suis déjà rendu avec mon frère il y a 5 ans lors d'un voyage effectué en transsibérien“, expliqua-t-il. „Ses étendues sans fin m'avaient alors totalement fasciné“.



Mein Arbeitsort, das World-Hotel

Des routes chaotiques

Il atterrit finalement à la mi-mai via Moscou dans la capitale de la Mongolie Oulan-Bator. De là, il se rendit par des routes à certains moments très chaotiques jusqu'à la ville d'Altaï, située à environ 2'200m d'altitude et habitée par 18'000 citoyens. Comme la ville n'a pas d'immeubles, sa superficie est largement supérieure à celle des villes de grandeur comparable en Europe.

Le panorama de la ville est égayé par des yourtes dans lesquelles des mongols sédentaires habitent. „En fait le climat est comparable au nôtre“ raconte

Hans-Ruedi „C'est seulement la nuit que la température est sensiblement plus froide“.

Le citoyen de Bad Zurzach a travaillé dans un hôtel en forme de fer à cheval, plus précisément dans sa boulangerie et sa cuisine. Les propriétaires possèdent également des champs de céréales, produisent du yogourt, de l'eau-de-vie et des cornichons au vinaigre. Les clients de l'hôtel sont constitués principalement



Eingangstor zu Altai

de chauffeurs qui avalent les 1000 km entre Altaï et la capitale Oulan-Bator avec leur camion et s'accordent ensuite 1 à 2 jours de pause. Mais il n'est pas rare d'y croiser également les autochtones s'approvisionner au magasin de l'hôtel ainsi qu'une fois par semaine les nomades habitant à l'extérieur de la ville et les chasseurs d'or qui vont chercher leur bonheur quelques heures de voiture plus loin.

Les couteaux: une denrée rare

Le travail dans la boulangerie ne s'effectuait pas sans soucis. „Il leur manque énormément de vaisselle et les couteaux

sont une denrée rare“. Il arriva ainsi plusieurs fois qu'Hans-Ruedi doive aller de la boulangerie à la cuisine uniquement pour chercher un couteau. „Et la cuisine et la boulangerie n'étaient pas côte à côte“ ajouta-t-il en souriant. „Il y avait à chaque fois quelques centaines de mètres entre les deux“. Ce qui était moins étonnant par contre, c'était ses visites régulières au marché noir du coin pour acheter de la vaisselle.



Einige Produkte mit den wenigen zur Verfügung stehenden Zutaten hergestellt

Avant qu'Hans-Ruedi n'arrive à la boulangerie, seules 6 sortes de produits étaient fabriqués, dont environ 300 kilos de pain chaque jour. L'habitant de Bad Zurzach reçu pour mission d'élargir l'horizon professionnel des collaborateurs de la cuisine et de l'atelier de boulangerie. Et c'est ce qu'il fit: „J'ai appris entre autre aux employés comment faire des tresses“ se réjouit-il. Mais il ne se limita pas à ceci: Hans-Ruedi leur montra aussi comment faire des gâteaux aux carottes, des croissants aux noisettes, des petits pains aux raisins, des tartes aux pommes, des bretzels à la vanille et des



Hauptstrasse in Altai, 15'000 Einwohner, 80% leben in Jurten

coquins („happy boys“). Et il fallait improviser en tout temps: pour les gâteaux aux carottes il utilisa des noix au lieu des noisettes qu'il moulu au hachoir à viande. Et comme il n'avait pas de confiture, il utilisa pour les coquins de la gelée sans goût. Malgré tout, pour les mongols, tout était bon.

De la viande coriace

Hans-Ruedi a également des anecdotes intéressantes suite à son travail à la cuisine de l'hôtel. Il y a de la viande à foison à Altaï. Les poulets y sont deux fois plus gros qu'en Suisse. Toutefois leur chair

est particulièrement coriace. „Je devais laisser mijoter la viande de poulet une demi-heure avant de pouvoir la rôtir“ se rappelle-t-il. Et il laissait même cuire la goulache de viande de yak durant 3 heures. Ce qu'il apprit par ailleurs aux employés: la fabrication de différentes sauces. De telles sauces étaient jusqu'alors presque inconnues de la plupart des gens.

Hans-Ruedi se rappelle avec nettement moins de plaisir des spaghettis mongols. „C'est vrai qu'ils sont bon marché mais ils sont de très mauvaise qualité. Après 3 minutes de cuisson seulement ils sont déjà tout pâteux“. L'infrastructure est,

quant à elle, incomparable à celle de la Suisse: „Entre minuit et six heures du matin, le courant est coupé. J'avais toujours une lampe de poche près de mon lit“. L'on trouve également ici est là au mur des distributeurs de courant haute tension sans aucune protection. „L'outil le plus moderne qui se trouve dans chaque cuisine est un micro-onde très ancien qui ne fonctionne pas plus longtemps que 30 secondes à la suite. “ Hans-Ruedi a néanmoins vécu des expériences marquantes. „Là-bas on apprend à improviser et à se satisfaire de très peu. Et les gens sont très gentils. “ Ce qui l'a marqué: „Tout le monde a un téléphone portable, même les jeunes enfants de 7 ans. Dans l'atelier de la boulangerie, un téléphone sonnait toutes les 5 minutes,,.

Le chapitre n'est pas encore clos

Il a eu suffisamment de temps à côté du travail pour découvrir le pays et partir à

la rencontre des gens. Le propriétaire et sa femme l'emmenèrent faire diverses excursions. Entre autre dans le désert de Gobi. D'une crevasse à une nuit dans une yourte qui ne sentait pas vraiment la rose, Hans-Ruedi a vécu de nombreuses aventures. Il s'est même trouvé face à face avec un loup. Les Mongols en sont convaincus: „Voir un loup porte chance“. Espérons qu'il en soit ainsi.

L'automne prochain, le couple propriétaire de l'hôtel souhaite rendre visite à Hans-Ruedi à Bad Zurzach. Il est prévu de profiter de leur séjour pour faire l'acquisition de machines d'occasion pour l'atelier de boulangerie et la cuisine. „Peut-être que je retournerai encore une fois en Mongolie“ dit-il. Le chapitre aide au développement est donc loin d'être clos pour Hans-Ruedi.

tous les images: Hansruedi Leutwyler

Für Jayson Leutwiler heisst es Fussball über alles

In der Romandie daheim, spielte der in Birwil beheimatete Jayson bei Cornaux in der Juniorenmannschaft, wechselte mit 14 Jahren zu Neuchâtel Xamax. Ins-

gesamt war er drei Jahre bei diesem Verein.

Parallel dazu besuchte er die letzten zwei Jahre seiner Schulzeit das Centre



de formation de l'ASF, ein Sportgymnasium des Schweizerischen Fussballverbandes für Romands. Die Studienplätze sind sehr begehrt. Etwa zehn Schüler jährlich werden aufgenommen, und wer die Aufnahmeprüfung schafft, hat einen grossen Schritt getan Richtung Karriere im Fussball.

Heutiger Profi Johann Djourou beispielsweise hat auch jene Ausbildung durchlaufen.

Unter der Woche sind die Studenten in Gastfamilien untergebracht, am Wochenende wird ausschliesslich im Verein trainiert.

Jayson hatte das Glück, vom bekannten Eric Burgener – früherer Nati-Torhüter, heute gefragter Torwarttrainer – unter die Fittiche genommen zu werden.

Nach dieser Ausbildung wurde Jayson an den FC Basel ausgeliehen und spielte für diesen Verein zwei Jahre in der U18. Von dort schaffte er den Sprung in die erste Mannschaft, wo er zwei Jahre als

3. Torhüter im Einsatz war.

Einen Schweizermeister-Titel, einen Schweizer Cup-Sieg hat Jayson in seinem Palmares.

Beim UEFA-Cup Achtelfinal gegen Sporting Lissabon sass er zwar auf der Bank, doch hier galt: Dabeisein ist alles.

Auch bei Qualifikationsspielen für die Champions-League war er mit von der Partie, als gegen namhafte Vereine angetreten wurde.

Nach der Zeit beim FC Basel wurde Jayson an Yverdon ausgeliehen und war dort in dreissig Spielen in der Challenge League im Einsatz. Es folgte der Wechsel zum FC Wohlen, mit dem er 15 Spiele bestritt.

In der Winterpause war Jayson der einzige Spieler überhaupt, der in jedem Match auf dem Platz stand, Schweizer Cup inklusive.

Aktuell ist Jayson wieder beim FC Basel, noch in der U21. Mit dieser Mannschaft bestritt er bislang drei Spiele in der ersten Liga. Sein Vertrag bei den Baslern läuft bis 2013.

Wir hoffen, noch oft über Jayson zu lesen, ihn dereinst als Torhüter bei internationalen Spitzenvereinen wie auch als Goalie der Schweizer Nationalmannschaft zu erleben.

Eveline Leutwyler

Eine körperlich behinderte Frau, die zeit ihres Lebens um Selbständigkeit und Anerkennung in der Gesellschaft ringt, schreibt Märchen, in denen sie ihre erschütternden Erfahrungen ausdrückt.

Ein Seelsorger begegnet der tiefgründig denkenden Frau und ihrem besonderen Schicksal. Er erzählt von seinem Zugang zu den Märchen, welche zu tiefen Lebensweisheiten führen. Am Ende entdeckt er die Tänzerin im Bergkristall, welche sich nach Befreiung sehnt, eine Tänzerin, die ihr Leben lang gelähmt war.

Eveline Leutwyler war seit ihrem 5. Lebensjahr gelähmt, sie litt an einer geheimnisvollen Krankheit, die zu spasmischen Lähmungen führt und die medizinisch nicht genau diagnostiziert werden konnte. In der von ihr geschriebenen Märchensammlung drückt sie ihr Lebensschicksal in bewegenden Bildern aus: Ein furchtbarer Wolf bedroht die kleine Stadt, er wird später durch die Tränen einer mutigen Frau verwandelt. Eine Quelle wird durch einen Fluch zum Versiegen gebracht, eine Frau befreit die Quelle nach einer abenteuerlichen Reise durch die Wüste. Ein Schmetterling wird kurz nach seinem Ausschlüpfen von einer Eisschicht überzogen und später von den Sonnenstrahlen wieder befreit. Ein durch eine böse Fee von den Menschen ferngehaltener

Kristall wird von einer Frau erlöst, nachdem sie sich durch einen lebensbedrohlichen Wald gekämpft hat. Ein Mädchen tanzt im Tempel Buddhas und legt sich in seine schützende Hand, nachdem sie vor ihren Eltern geflohen ist.



Matthias Müller Kuhn ist Autor und Pfarrer in der reformierten Kirchgemeinde Industrie (Kreis 5 in Zürich). Er hat in seiner Tätigkeit als Seelsorger Eveline Leutwyler kennen gelernt und hat ihre Märchensammlung, die bis jetzt nur wenigen Leuten bekannt war, neu entdeckt. In intensiven Gesprächen und Begegnungen erfuhr er viele biografische Einzelheiten aus ihrem Leben. In Absprache mit ihr hat er einen Kommentar zu den Märchen geschrieben, in welchen ihre

Lebensgeschichte wie ein goldener Faden hinein verwoben ist.

Der Weg von Eveline Leutwyler ist geprägt von der ständigen Auseinandersetzung mit ihrer Krankheit: Wie lebt, denkt und fühlt ein Mensch, der in seiner Bewegungsfreiheit stark eingeschränkt ist und dadurch am Rande der Gesellschaft lebt? Wie begegnet die Gesellschaft einer behinderten Frau, die eine ganz andere Optik auf den Alltag hat als die sogenannten gesunden Menschen?

Das Buch „Die Tänzerin im Bergkristall“ möchte zum Nachdenken anregen. Wo liegt der Sinn des Lebens, was macht das Leben lebenswert? Wenn die gängigen, sich am Leistungsdenken orientierenden Wertvorstellungen in die Krise geraten, sind es vielleicht gerade behinderte Menschen, welche einen neuen Zugang zum Sinn des Lebens aufzeigen können.

Eveline's Familie ist verzeichnet im Buch Leutwyler von Reinach, 1599 - 1950, auf Seite 283.

Das Lesen der von ihr verfassten Mär-



chen sei wärmstens empfohlen. Sie hat wundervoll und berührend geschrieben.

Eveline Leutwyler/ Matthias Müller Kuhn
Die Tänzerin im Bergkristall

von der verwandelnden und befreienden Kraft der Seele

Verlag: Books on demand, D-Nordstedt

ISBN: 978-3-8370-4364-8

Soccer is everything to Jayson Leutwiler

In the French part of Switzerland (the Romandie) Jayson who is a Birrwil born Leutwiler

He played as a junior in the Cornaux team. At the age of 14 he changed to Xamax in Neuchatel.

There he played for 3 years. At the same time he went to the sports high school, it is hard to get in as only 10 pupils a year are accepted. This is a great boost in the direction of a sports carrier. During the week the students live with guest families. On weekends they are at their club in training.

Jayson was very fortunate to be trained by the famous Eric Burgener, the former national goalie.

After graduation he joined FC Basel, something like the Swiss Manchester United. He was on the Team for 2 years as third goalie. During the time his team got the Swiss Cup and a Swiss title. At the UEFA 8th final in Lisbon he was on the re-

serve bench, but being there was all that counted.

After the 2 years with Basel he went to Yverdon where he played in 13 games of the challenge league.

He then changed to FC Wohlen and played 15 games.

Now Jayson is back in Basel but on the U21 section. On this team he has so far been in 3 matches in the first league. His contract goes till 2013.

We all hope to hear a lot more about Jayson in the future, and hope he will make it to top goalie on an international basis.

Hans-Rudolf Leutwyler als Entwicklungshelfer in einer mongolischen Kleinstadt

Für Mongolen backte er Spitzbuben, Zöpfe und Nussgipfel

Vier Wochen lang leistete Hans-Rudolf Leutwyler in der Mongolei Entwicklungshilfe in Bäckerei und Küche eines Hotels. Und seine Arbeit ist noch nicht zu Ende.

Wir zitieren aus einem Bericht aus der Zurzacher Zeitung und aus seinem privaten Tagebuch.

Ohne das Fernsehen wäre Hans-Ruedi wohl nie als Entwicklungshelfer in die Mongolei gefahren. Sein Sohn Stephan hatte nämlich einen Beitrag von einem Berufskollegen gesehen, der in Albanien

und Rumänien Entwicklungshilfe leistete, und er berichtete seinem Vater davon. "Das wäre doch auch etwas für mich", dachte Hans-Ruedi. Er informierte sich bei Swisscontact, der Schweizerischen Stiftung für technische Entwicklungs-Zusammenarbeit. Schliesslich meldete er sich an, mit Reiseziel Mongolei, einem Land von 1,56 Millionen km² Fläche, 38 Mal so gross wie die Schweiz und nördlich von China gelegen. Wieso ausgerechnet die Mongolei? "Ich bin vor fünf Jahren mit meinem Bruder mit der Transsibirischen Eisenbahn schon mal

dorthin gefahren", erklärt er. "Die unendliche Weite dort hat mich fasziniert."

Holprige Strassen

Mitte Mai landete er schliesslich über Moskau in der mongolischen Hauptstadt Ulan Batar, und von dort reiste er - auf teils holprigen Strassen – weiter in die



Hansruedi mit Nandaa und Bataa am Naadam-Fest, das immer am 1. Junisamstag stattfindet

Stadt Altai, in der auf rund 2200 Metern Höhe 18'000 Einwohner leben. Weil hier keine Hochhäuser stehen, nimmt die Stadt mehr Raum ein als vergleichbare Städte in Europa. Das Stadtbild zieren zudem Jurten, in denen sesshafte Mongolen wohnen. "Das Wetter ist eigentlich ähnlich wie bei uns", erzählt Hans-Ruedi, „nur nachts wird es empfindlich kalt."

Gearbeitet hat der Bad Zurzacher in einem hufeisenförmigen Hotel, genau: in dessen Bäckerei und Küche. Die Inhaber besitzen auch Getreidefelder und produzieren Joghurt, Schnaps und Essiggurken. Bei den Hotelgästen handelt es sich vorwiegend um Chauffeure, welche die 1'000 Kilometer zwischen Altai und der Hauptstadt Ulan Batar mit ihren Lastwa-

gen zurücklegen und dann ein bis zwei Tage Pause haben. Aber auch Einheimische decken sich im Hotelladen ein, ebenso einmal wöchentlich Nomaden, die ausserhalb der Stadt wohnen, und Goldgräber, die wenige Autostunden weiter ihr Glück suchen.



Schwarzmarkt vis à vis des Hotels. Die Händler sind Chinesen.

Mangelware Messer

Die Arbeit in der Bäckerei gestaltete sich nicht ganz einfach. "Sie haben sehr wenig Geschirr, und Messer sind Mangelware." So kam es mehrmals vor, dass Hans-Ruedi von der Bäckerei in die Küche laufen musste - nur wegen eines Messers. "Und Küche und Bäckerei lagen nicht gleich nebeneinander", erklärt er lächelnd. "Das waren jeweils mehrere hundert Meter." Wenig verwunderlich, dass er hin und wieder zum nahen Schwarzmarkt spazierte, um Geschirr zu kaufen.

Bevor Hans-Ruedi dorthin kam, wurden in der Bäckerei nur sechs verschiedene Produkte produziert, unter anderem rund 300 Kilogramm Brot täglich. Der Bad

Zurzacher sollte den beruflichen Horizont der Mitarbeitenden in Küche und Backstube erweitern. Das tat er denn auch: "Ich habe den Angestellten u.a. das Zöpfeln beigebracht", freut er sich. Bei der Anfertigung von Zöpfen blieb es nicht: Hans-Ruedi zeigte ihnen auch, wie man Rüeblitorten, Nussgipfel und Rosinenbröt-

sen", erinnert er sich. Und ein Gulasch mit Yakfleisch liess er gar drei Stunden kochen. Was er den Angestellten ausserdem beibrachte: Das Herstellen verschiedener Saucen. Solche waren den Menschen dort bislang nahezu unbekannt.



Eine kleine Jurten-Siedlung



Auf dem Weg zum Pferderennen für Kinder von 8 bis 10 Jahren

chen, Apfelwähen, Vanillebrezel und Spitzbuben ("happy boys") herstellt. Immer wieder war Improvisieren gefragt: Bei den Rüeblitorten nahm er Baumstätt Haselnüsse, welche er im Fleischwolf mahlte. Und bei den Spitzbuben verwendete er mangels Konfitüre ein geschmackloses Gelee. Nichtsdestotrotz hat den Mongolen alles gut geschmeckt.

Zähes Fleisch

Interessante Anekdoten kann Hans-Ruedi auch aus seiner Arbeit in der Hotelküche erzählen. Fleisch gibt es in Altai in Hülle und Fülle. Die Poulets sind dort doppelt so gross wie bei uns in der Schweiz, doch ist deren Fleisch äusserst zäh. "Pouletfleisch musste ich erst einmal eine halbe Stunde lang köcheln las-

sen". Weniger gern erinnert sich Hans-Ruedi an die mongolischen Spaghetti. "Die sind wohl billig, doch von sehr schlechter Qualität, und nach drei Minuten Kochzeit schon ganz teigig". Nicht mit Schweizer Verhältnissen zu vergleichen sei die Infrastruktur: Zwischen Mitternacht und sechs Uhr morgens wird der Strom abgestellt. Ich hatte immer eine Taschenlampe neben dem Bett." Auch Starkstromverteiler ohne Abdeckung an den Wänden sind dort nicht ungewöhnlich. „Das Modernste in jener Küche ist eine uralte Mikrowelle, die am Stück nie länger als 30 Sekunden läuft“. Nichtsdestotrotz hat Hans-Ruedi bleibende Erfahrungen gemacht. "Man lernt dort zu improvisieren und mit sehr wenig zufried-

den zu sein. Und die Menschen sind sehr freundlich." Was auffalle: "Alle haben ein Handy, auch schon die siebenjährigen Kinder. In der Backstube hat es alle fünf Minuten geklingelt."

Das Kapitel noch nicht abgeschlossen

Neben der Arbeit blieb genug Zeit, Land und Leute kennen zu lernen. Der Besitzer des Hotels und seine Frau nahmen ihn zu verschiedenen Ausflügen mit. Un-

ter anderem in die Wüste Gobi. Von einer Reifenpanne bis zu Übernachtungen in nicht wohl riechenden Jurten hat Hans-Ruedi manches erlebt und gesehen. Auch Wölfen ist er begegnet. „Wölfe sehen bringt Glück“, sind die Mongolen überzeugt.

Wenn es sich einrichten lässt, wird Hansruedi einen weiteren Einsatz in der Mongolei leisten.

Das Wappen derer v. Lüttwyl

Das von Lüttwyl-Wappen findet sich im "Wapenbuch des alten und neuen Adels, der dreyzehn löblichen Cantonen, zugewandten Ohrten und gemeinsamen Unterthanen". Niclaus Gachet, 1799

Das Wappen der „von Lüttwyl“ scheint die Tatze eines Löwen darzustellen. Das Bild erinnert an die Tatze im Wappen des Habsburger Löwen und stellt also wohl nicht, wie oft vermutet wurde, eine Adlerklaue dar. Beide Schreibweisen sind zu finden: v. Lüttwil wie v. Lüttwyl.

Es wurde schon die Vermutung geäußert, die Herren von Leutwil hätten für ih-

re Dienste als Ministeralien des Hauses Habsburg einen Teil des Habsburger-Wappens, eben die Tatze, in ihr Wappen aufnehmen dürfen.

Ganz von der Hand zu weisen ist diese Vermutung nicht, bestanden doch enge Verbindungen zwischen den Habsburgern und den Leutwilern.

In der Schlachtkapelle von Sempach ist unter den Gefallenen auf Habsburger-Seite „der Lüttwiler“ verzeichnet. Jener gehörte demzufolge zum Ritterheere in habsburgischen

Diensten (Schlacht bei Sempach 1386).



Es ist nicht nachzuweisen (aber auch nicht auszuschliessen), dass unsere heutige Familie in direkter Manneslinie auf

den Wappenträger zurückgeht. Das originale Leutwyler-Wappen darf jedoch gestrost geführt werden.

Walter Leutwiler, Markethändler

Walter goes from fair to fair and sells his goods. Peter our webmaster found him on the internet and was immediately interested. Little did he realize that he had met Walter before at Leutwyler reunions.

At the time when Peter tried to contact Walter it was the middle of his work season and no chance to get a meeting. A few months later Walter's father passed away. Many of the older generation remember Ernst and Päuli Leutwiler – Gianini well. They lived in Zurich for many

Walter says this is the second oldest profession in the world.

Walter was born in 1958 but his family was not in this business. His grandfather was a banker and his father manager in a large firm. He himself is handyman and has worked in many trades. He has a son and a daughter out of his first marriage.

One day he felt that this was not what he wanted anymore. His brother in law is a marketer and he was certain this would



decades. Peter has fond memories of them as they used to visit all the big family reunions.

Walter's Sister Elisabeth Haan – Leutwiler lives in the Netherlands and always attended the reunions in Holland, Monica another sister lives in Zurich.

When I got in contact with Walter he let me know that he was planning to be at the Christmas fair 2010 in Zurich with his wife Prisca. So Peter went to meet them there.

be something he could enjoy doing. He was right and he has been doing it for more than 10 years. His wife's parents were also in the trade. Their product "börner Gemüsehobel" is famous. Walter is always on the lookout for new ideas and products he can sell. (www.leutwiler-neuheiten.ch)

He has special pillows that are selling very well; they are also selling to nursing homes and people with allergies. They come in all shapes and colors. They also

sell the Gemüsehobel, vacuum cleaners etc. It is not easy to sell all the products and one must have lots of talent and has to be a good talker. Walter is good at this. Peter could sense that Walter loves his work but still he will not be doing this till retirement. Somewhere along the line Walter will feel the need to do something

new. Walter is the kind of man that loves change and he is a man that loves nature and is always out walking with his dog. He also goes skiing.

You can find the family in the Leutwiler book Flügelberg/Leutwiler of Birrwil, Page 121.

Leutwyler machen Musik

Rock'n'Roll-Musik vom Feinsten aus den 60-er und 70er-Jahren gab es am 1. April zu hören auf dem Luxusship Sonnenkönigin, anlässlich "Jazz am See" in Romanshorn. crazy chick & the ravers - mit



Stargitarrist und Sänger Bruno Leutwyler - boten ein in jeder Hinsicht grandioses Konzert. Viele Begeisterte tanzten mit - es war schlicht ein grandioser Abend. Danke, Bruno, dir und deiner Band.

Für Liebhaber dieser Musik sei hier auf die kürzlich erschienene CD erwähnter Band hingewiesen: GO-BABY-GO (by Raveria Records, erhältlich im Fachhandel).

Ein weiteres Konzert-Highlight war am 8. April in Bülach zu erleben. Unter dem Titel swiss made boten Let's Dance und der ad hoc-chor L'Arco Baleno, bei welchem unsere Englisch-Übersetzerin Hei-



di Leutwyler mitsingt, eine hinreissende Show mit eindrucksvoll präsentierten Hits von Schweizer Komponisten der letzten 30 Jahre, von Mani Matter bis zu Gotthard.

Auf unserer Website www.leutwiler.ch machen wir gerne auf Anlässe/Veranstaltungen aufmerksam, bei denen Leutwiler/Leutwyler mit von der Partie. Hinweise nimmt Webmaster Peter gerne entgegen.

Hans-Rudolf Leutwyler as Aid worker in Mongolia

Hans-Rudolf went to a small Mongolian town with a population of 18'000 people. For four weeks he taught the people at the local hotel how to bake and cook. His work is not yet ended.

We have some lines out of his diary and a newspaper article:

TV is how Hans-Rudolf got the idea to be an aid worker. His son Stephan watched

from Swisscontact; this is the Swiss organization for technical aid. He enlisted and he went to Mongolia a 1, 56 million square kilometer large country. 38 times larger than Switzerland. It is situated to the north of china. Why Mongolia? Because 5 years earlier he had traveled on the Trans Siberia railway through the area and was fascinated.



Hansruedi mit einem Falken, dieser trägt einen Augenschutz

an item about a colleague who worked in Albania and Rumania as aid worker. He told his father about the documentary he had seen and Hans-Rudolf was sure he could do this too. He got information



Nandaa, rechts der Gewinner des Pferderennens, 13 km in 12 min

In May he landed in Ulan Bator the capital of Mongolia, he traveled on hard bumpy roads to Altai 2200 meters above sea level. Because all the buildings are one story only, the town takes up much

more room than a European city of the same population. There are also Yurts that are occupied by settled Mongolians. The climate is a lot like our European weather.

Hans-Rudolf worked in the bakery and kitchen of a hotel that was shaped like a horseshoe. The owner owns his own grain fields, and also produces pickles, brandy and yogurt. The hotel guests are mostly truck drivers driving between Ulan Bator and Altai. They take a 2 day break before going back on the same 1000 km



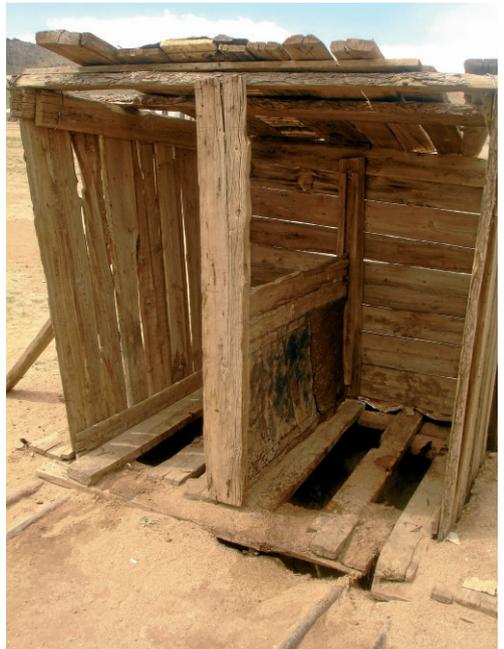
Geschmorter Schafskopf, eine Delikatesse

drive. The locals also do their shopping at the hotel and so do the nomads that stay outside of town. The gold diggers near town also come by.

The work in the bakery is not easy. They have very little dishes and knives are very rare. So it happened that Hans-Rudolf often has to run over to the kitchen for a knife. The kitchen and the bakery were not next to each other. It was no big surprise that he could be seen at the black

market buying a knife or two.

Before Hans-Rudolf worked there the bakery only produced six products like 300 kilos bread daily. He was there to expand the local bakery and kitchen workers skills. He taught them how to make Swiss bread, carrot cake, raisin buns, apple pie, happy boys and much more. Improvising is very important there, for the carrot cake they used walnuts ins-



Freiluft-Toilette bei einer Jurten-Siedlung

stead of hazelnuts. He ground the nuts in the meat grinder.

He also has interesting anecdotes from the hotel kitchen. In Altai meat is abundant. Chicken is almost twice as big as the Swiss one but its meat is very tough it had to be simmered half an hour. Gou-

lash made of Yak meat takes even longer, 3 hours. He also showed them how to make different sauces as these were not known to them.

He really does not like remembering the Mongolian spaghetti. Cheap but very low



Nandaa mit ihrem Lieblingspferd

quality. After cooking them for three minutes they were over cooked already.

From midnight to 6am the electricity is turned off. He always had a flashlight at his bed side.

They had high voltage outlets on the walls without covers, highly dangerous. The most modern item in the kitchen was a very old microwave oven that only ran 30 seconds. Despite all this one learns a lot. How to improvise and how to be happy with the little you might have. Everyone there owned a mobile phone even the little kids. They were always ringing at work.

This chapter is not through yet, he had time to learn to know the land and people of the area. The owner of the hotel took him on many trips; they went to the Gobi desert too. From flat tires to overnight stays in Yurts, he experienced it all. He saw wolves, which according to Mongolian culture means you will have good luck. Next fall the hotel owner and his wife want to visit Hans-Rudolf in Bad-Zurzach. They plan to buy his old bakery machines.

Hans-Rudolf has still got plans to go back and help out some more.

Besucht regelmässig unsere Homepage www.leutwiler.ch, dort findet ihr aus verschiedensten Bereichen Aktuelles über Familienmitglieder.

