



regio.
garantie

Gaumengold aus dem Jurapark Aargau

Genial regionale Produkte aus der grünen Schatzkammer





**regio.
garantie**

Ein Mundvoll Jurapark Aargau

Die sanfte Hügellandschaft im Ketten- und Tafeljura zwischen Aarau, Brugg, Laufenburg und Rheinfelden hat es in sich: Sie ist nicht nur vielfältig und naturnah, sondern gar ausgezeichnet als Regionaler Naturpark von Nationaler Bedeutung. Der Jurapark Aargau setzt sich, gemeinsam mit den Mitgliedergemeinden und Parkpartnern, für den Erhalt und die Aufwertung von Natur und Landschaft sowie die nachhaltige Wirtschaft im Parkgebiet ein.

Spezialitäten mit dem Label «Jurapark-regio.garantie» stehen für Erzeugnisse, bei denen die Hauptzutat zu 100 Prozent und das gesamte Produkt zu mindestens 80 Prozent aus dem Gebiet des Jurapark Aargau stammen. Darüber hinaus wird sichergestellt, dass die Wertschöpfung zu mindestens zwei Dritteln in der Region stattfindet. Die zertifizierten Regionalprodukte aus dem Jurapark Aargau sind mit dem unverwechselbaren grünen Button gekennzeichnet.

Mit dem Kauf von Jurapark-zertifizierten Produkten tragen Konsumentinnen zu einer nachhaltigen regionalen Wirtschaft bei und unterstützen damit Produzenten aus ihrer Nähe.

Dabei gibt es viel zu entdecken. Beispielsweise Spargel-Kernotto oder den vollfruchtigen Kirschenbalsamessig. Unsere Kräuterfrauen pflücken Kornblumen, Taubnesseln und unzählige weitere Kräuterspezialitäten von Hand und verarbeiten sie auf schonende Weise und mit viel Liebe. Daraus entstehen die Wohlfühlprodukte aus dem Jurapark Aargau.



Sinnvoll in jeder Hinsicht: Produkte aus dem Jurapark

Die Geschäftsstelle des Jurapark Aargau unterstützt Landwirte und Verarbeiter bei der Zertifizierung mit dem Label, bei der Vermarktung und auch bei der Entwicklung von neuen Produkten. Zudem fördert sie ökologisch sinnvolle Bewirtschaftungsmethoden.

Regional produzieren und konsumieren ist einfach bestechend, weil ...

- ... regionale Produkte kurze Transportwege haben.
- ... Konsumentinnen in den Genuss hochwertiger Lebensmittel kommen.
- ... die regionale Wertschöpfung durch den Konsum von regional produzierten Produkten steigt und Arbeitsplätze erhalten bleiben.
- ... die Landwirte die wertvolle Kulturlandschaft mit Rebbergen oder Hochstammkulturen pflegen.

*genial
regional*



Einblick in das vielfältige Sortiment der Jurapark-zertifizierten Produkte

Cuvée d'or
Büchli Weine
Seite 5

Fricktaler Kirsch
Häseli Huus
Seite 7

Apfelpunsch
Obstbau Bründler
Seite 27

Cuvée Finesse
Wiler Trotte
Seite 24

Fricktaler Rapsöl
Erlenhof
Seite 26

Chamois Rosé
Besserstein Wein AG
Seite 19

Blütenhonig
Hof Schenkenberg
Seite 18

Suuri Roti
Brügglihof
Seite 16

Trockenfrüchte
gemischt
Treier Obstbau
Seite 31

Schinkenspeck
Metzgerei Schwyzerhüsi
Seite 23

Jurapark-Brot
Altbachmühle Wittnau
und Jurapark-Bäckereien
Seite 25 und 33

Ziegenrüffel
Ziegenhof Elftingen
Seite 6

Dörrkirschen
Sunnbreiti
Seite 28

Sommerhonig,
cremig gerührt
Imkerei Kohler
Seite 8

Knoblauch
Langackerhof
Seite 17

Wölflinswiler Blütenpollen
Imkerei Lenzin
Seite 29



Schiller
Pfister Bözen
Seite 1

Riesling-Silvaner
Chalmburger Weine & Spirituosen
Seite 12

Schenkenberger Rivaner
Weinbau Peter Zimmermann
Seite 13

Adagio
Weingut Schödler
Seite 22

Cidre et Coings
Biohof Kasteln
Seite 11

Syrah
Weingut Heuberger
Seite 3

Pinot gris
Weinbaugenossenschaft
Schinznach
Seite 14

Buuchpinsler-Tee
Kräuterwerk im Strohturm
Seite 4

Wölflinswiler Blütenhonig
Imkerei Werner Habermacher
Seite 30



Wagyu Beef Pantli
Chlopf's feine Sachen
vom Bauernhof
Seite 20

Obstgarten Dreierlei
Sunnebreith
Seite 28

Waldhonig
Bio-Imkerei Werner Obrist
Seite 15

Körperpeeling
Maja's Chrüterstübli
Seite 10

Spargel-Urdinkel-Kernotto
Söhrenhof
Seite 2

Tomate
Biohof Siegrist
Seite 9

Alle Produzenten im Überblick

Bözen

- 1 Pfister – Wein und Natura-Beef
- 2 Söhrenhof
- 3 Weingut Heuberger

Densbüren

- 4 Kräuterwerk im Strohturm

Effingen

- 5 Büchli Weine

Elfingen

- 6 Ziegenhof Elfingen

Gipf-Oberfrick

- 7 Häseli Huus

Herznach

- 8 Imkerei Kohler

Küttigen

- 9 Biohof Siegrist

Mandach

- 10 Maja's Chrüterstübli

Oberflachs

- 11 Biohof Kasteln
- 12 Chalmberger Weine & Spirituosen
- 13 Weinbau Peter Zimmermann

Schinznach-Dorf

- 14 Weinbaugenossenschaft Schinznach

Sulz

- 15 Bio-Imkerei Werner Obrist
- 16 Brügglihof
- 17 Langackerhof

Thalheim

- 18 Hof Schenkenberg

Villigen

- 19 Besserstein Wein AG
- 20 Chlopfi's feine Sachen vom Bauernhof
- 21 Max Schwarz AG
- 22 Weingut Schödler

Wil

- 23 Metzgerei Schwyzerhüsli
- 24 Wiler Trotte

Wittnau

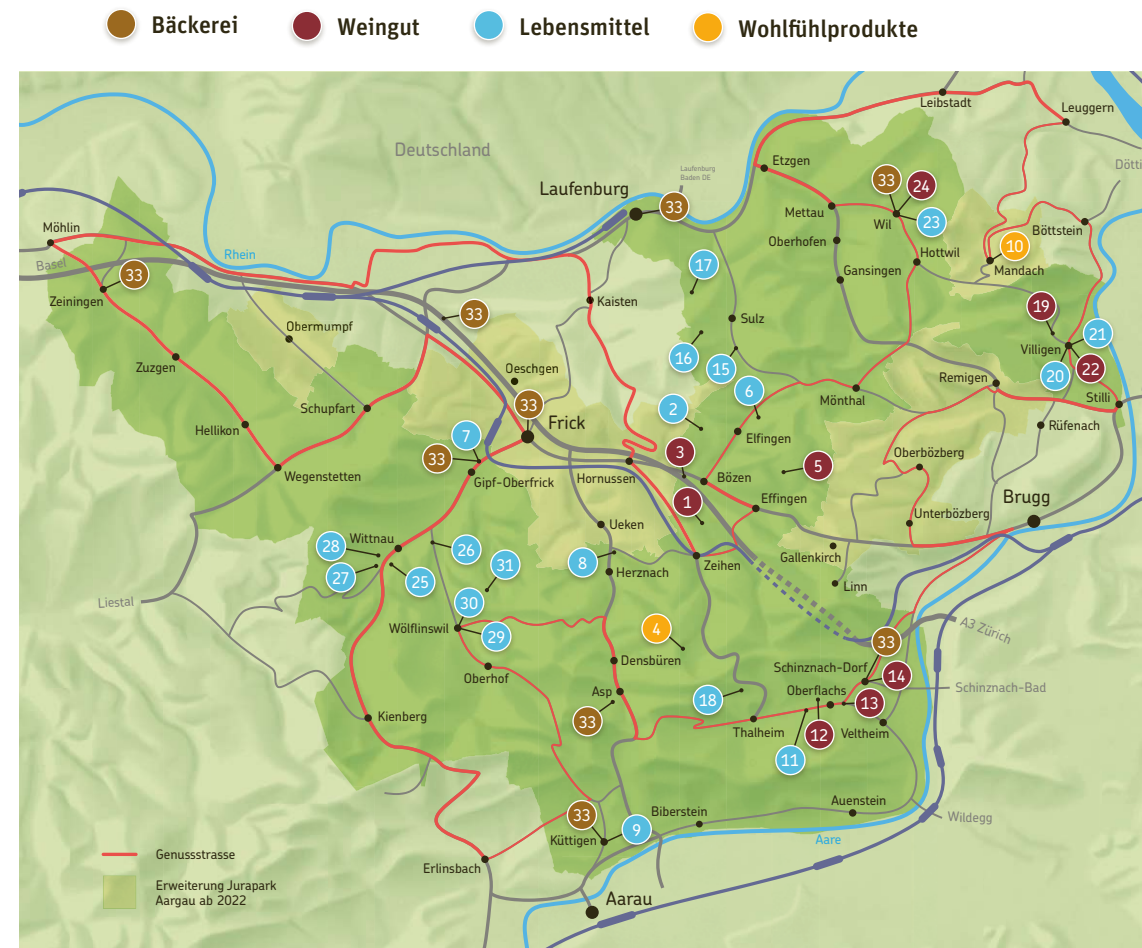
- 25 Altbachmühle AG
- 26 Erlenhof
- 27 Obstbau Bründler
- 28 Sunnebreiti

Wölfinswil

- 29 Imkerei Lenzin
- 30 Imkerei Werner Habermacher
- 31 Treier Obstbau

An mehreren Standorten

- 32 Fricktaler Obstproduzenten
- 33 Jurapark-Bäckereien





Pfister – Wein und Natura-Beef

Yvonne und Reto Pfister • Lindenhof 2 • 5076 Bözen • T 062 876 14 67
info@pfister-boezen.ch • www.pfister-boezen.ch

1



«Wir bieten ehrliche Produkte, die wir hier mit hohen Qualitätsanforderungen produzieren und deren Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.»

Yvonne und Reto Pfister setzen heute insbesondere auf den Rebbau und die Mutterkuhhaltung, kombiniert mit dem Verkauf ab Hofladen und der Gästebewirtung. Die nachhaltige Produktion von Nahrungsmitteln im Einklang mit der Natur ist von grosser Bedeutung auf dem Lindenhof (Label Natura-Beef, IP Suisse). Hofevents wie die Schillertage oder der Wymärt erfreuen sich grosser Beliebtheit. Auch sonst ist der spannende Betrieb mit Hofstübli einen Besuch wert.

Zertifizierte Produkte

- Fleischwaren (Natura-Beef, frisch und verarbeitet)
- Spirituosen
- Traubensaft
- Wein
- Wurstwaren

Weitere Produkte

- Bauernbrot
- Honig
- Geschenkpakete
- Süssmost (Apfel)
- Teigwaren
- Zopf

**Erhältlich im Hofladen,
Onlineshop**



Söhrenhof

Familie Amsler • Söhrenhof 2 • 5076 Bözen • T 062 876 22 70
info@soehrenhof.ch • www.soehrenhof.ch

2



«Uns macht es grossen Spass, die eigenen Produkte auf dem Hof selber weiterzuverarbeiten und unseren Kunden damit Freude und Genuss zu bereiten.»

«Vielseitig» ist wohl jener Begriff, der den von Hans und Christine Amsler geführten Söhrenhof in Bözen am besten umschreibt: Da gibt es Milchwirtschaft, Pouletmast, Getreideanbau, Rebbau und dazu noch Spargeln, Früchte und Honig. Nicht zu vergessen ist auch die Fricktaler Glacé, die Sohn Hanspeter Amsler direkt auf dem Hof aus der eigenen Milch produziert. Der Söhrenhof ist zudem bekannt für seine Anlässe, sei es das Spargelfest, der 1.-August-Brunch oder der Weihnachtsguetzlimärt.

Zertifizierte Produkte

- Frischobst
- Getreide
- Nüsse
- Sirup
- Spargeln

Weitere Produkte

- Fricktaler Glacé
- Geflügel (Poulet)
- Geschenkkörbe
- Honig
- Konfitüren
- Spirituosen
- Tee
- Wein

**Erhältlich im Hofladen,
regionale Verkaufsstellen,
Coop**

**regio•
garantie**

Schweiz. Natürlich.



Weingut Heuberger

Weingut Heuberger • Mühleweg 3 • 5076 Bözen • T 062 876 16 41
info@weingut-heuberger.ch • www.weingut-heuberger.ch

3



«Unsere sonnenexponierten Hänge sind ideal für die Trauben. Doch nicht nur: Dank extensiver Bewirtschaftung finden dort auch zahlreiche Tier- und Pflanzenarten ein Zuhause.»

Es hat Tradition, das Weingut Heuberger in Bözen. Bereits in der 7. Generation setzen sich Kellermeister Rolf Heuberger und Winzerin Jolanda Baumann für authentische Weine, die unsere Region widerspiegeln, ein. Der Pinot Noir wird zu diversen sortentypischen Weinen vinifiziert. Nebst Riesling Silvaner wurden ab 1997 Spezialitäten wie Malbec, Diolinoir und Sauvignon Blanc angepflanzt.

Zertifizierte Produkte

- Wein

Weitere Produkte

- Geschenkpakete
- Sauser
- Spirituosen
- Stein und Wein – Biodiversität im Rebberg

Erhältlich im Weinladen, Onlineshop

**regio•
garantie**

Schweiz. Natürlich.



Kräuterwerk im Strohturm

Yolanda Hug und Stefan Ackle • Sulzbann 55 • 5026 Densbüren • T 062 878 10 23
kraeuterwerk@strohturm.ch • www.kraeuterwerk.ch

4



«Die Natur besteht für mich aus vielen kleinen und grossen Wundern: Es ist daher ein Geschenk, mit ihr und in ihr arbeiten und experimentieren zu dürfen!»

Das Kräuterwerk in Densbüren ist ein verstecktes Paradies, ein biologisch bewirtschafteter Bauernhof: eine Welt der Wild- und Heilkräuter, Farben und Düfte – umgeben von Wiesen und Wald. Die Pflanzen aus dem Kräutergarten werden von Yolanda Hug zu Teemischungen, Sirupen, Kräuter- und Blütensalzen, Naturkosmetik, wie Bädern und Duft Roll-ons verarbeitet. Yolanda Hug bietet zudem verschiedenste Kräuterworkshops an, im Strohturm und draussen in der freien Natur.

Wohlfühlprodukte

- Bäder
- Duft Roll-ons
- Tee

Weitere Produkte

- Aromatisierte Kräuternessige
- Blüten- und Kräutersalze
- Kräuter-Essenzen
- Kräuter-Duftkissen
- Räucherwerk
- Naturkosmetik
- Sirup
- Sprays

**Erhältlich ab Hof,
Onlineshop**

**regio•
garantie**

Schweiz. Natürlich.

Büchli Weine

Sibylle und Peter Büchli • Rebsiedlung 196 • 5078 Effingen • T 062 876 10 75
mail@buechli-weine.ch • www.buechli-weine.ch



«Es ist grossartig mitzuerleben, wie die Aromen unserer sonnenverwöhnten Trauben durch die schonende Verarbeitung im Weinkeller unverfälscht in die Flasche gelangen.»

Das mitten im Effinger Rebberg gelegene Weingut Büchli setzt in erster Linie auf die traditionellen Rebsorten der Region – Pinot Noir und Riesling-Sylvaner. Sibylle und Peter Büchli, die das Gut in dritter Generation führen, keltern aber auch Weinspezialitäten aus den Traubensorten Zweigelt, Gamaret, Dornfelder, Cabernet Dorsa, Merlot und Sauvignon Blanc. Dass sich die aufwendige, naturnahe Pflege und die strikte Ertragsregulierung der Reben auszahlen, zeigen verschiedenste nationale und internationale Auszeichnungen.

Zertifizierte Produkte
• Wein

Weitere Produkte
• Spirituosen
• Wein

**Erhältlich ab Weingut,
Onlineshop,
Landi Gipf-Oberfrick,
Coop**



Ziegenhof Elfingen

Karin und Thomas Wüthrich • Rütihof 66 • 5077 Elfingen • T 062 876 24 87
mail@ziegenhof-elfingen.ch • www.ziegenhof-elfingen.ch

6



«Mit unseren Ziegen sind wir angekommen und möchten das, was wir heute tun, auch als 65-Jährige noch machen.»

Seit Jahren sind Karin und Thomas Wüthrich den Ziegen hoffnungslos verfallen. Doch wer Ziegen nicht bloss hobby-mässig halten will, der braucht Abnehmer für Milch und Fleisch – was jedoch gar nicht einfach ist. So beschlossen die beiden, ihre Milch direkt auf dem Hof zu verarbeiten. Mittlerweile haben Wüthrichs verschiedenste Käsesorten im Angebot, darunter Spezialitäten wie Ziegensalatkäse, zudem Joghurt und Quark, aber auch Ziegenfleisch. Natürlich alles in bester Bio-Qualität.

Zertifizierte Produkte

- Milchprodukte
(Joghurt, Käse, Milch, Quark)

Weitere Produkte

- Kalbsfleisch
- Rindfleisch
- Schweinefleisch (Weidehaltung)
- Ziegenfleisch

**Erhältlich am Wochenmarkt
Baden und Frick (Meck),
ab Hof, Bioläden, Coop**



Häseli Huus

Familie Häseli • Landstrasse 12 • 5073 Gipf-Oberfrick • T 062 871 20 79
haeseli@haeseli-huus.ch • www.haeseli-huus.ch

7



«Wir leben mitten im «Chriesi-paradies» – und es ist eine wahre Freude, unsere Kirschen in Edelbrände verwandeln zu dürfen.»

Seit 1947 findet man den Hof und die Brennerei der Familie Häseli in Gipf-Oberfrick. Charlotte und Judith Häseli verarbeiten ihre Früchte zu feinen Destillaten, sei es aus Kirschen, Williamsbirnen, Zwetschgen oder Quitten. Mit einem kleinen Team stellen die beiden ihre mehrfach prämierten Jahrgangsedelbrände her. Freilandschweine und Mutterkuhhaltung sowie frischer Zander aus eigener Zucht runden das Angebot ab.

Zertifizierte Produkte

- Fisch (Zander)
- Fleischwaren (Natura-Beef, Freiland Schweinefleisch)
- Spirituosen

Erhältlich im Hofladen,
Onlineshop



Imkerei Kohler

Ruth Kohler • Alte Landstrasse 38 • 5027 Herznach • T 079 727 89 71
ruthkohler@hotmail.com

8



«Bei meiner Arbeit mit den Bienen ist es mir wichtig, dass es den Tieren gut geht. Regelmässige Weiterbildung und der Austausch mit anderen Imkern helfen mir dabei.»

Bienen sind für Ruth Kohler nicht einfach Mittel zum Zweck: Die Imkerin achtet die Tiere als eigenständige Lebewesen und tut daher alles, damit es ihnen gut geht. So setzt sie bei den Waben strikt auf natürlichen Wachs. Nach guter imkerlicher Praxis produziert sie mit ihren rund 50 Bienenvölkern die Honigsorten «Frühling», «Sommer» und «Wald». In guten Jahren werden auch kleine Mengen des beliebten Wabenhonigs hergestellt.

Zertifizierte Produkte

- Blütenhonig
- Wabenhonig
- Waldhonig

Erhältlich ab Hof,
Coop

Ganz schön was los: Lebensraum Hochstammobstgärten

Hochstammbäume – in erster Linie Kirschen – prägen die Landschaft des Jurapark Aargau. Im Gegensatz zu den eher kurzlebigen Niederstammbäumen beherbergen die knorrigen Riesen ganze Ökosysteme: bis zu 3000 Tierarten leben irgendwo zwischen Wurzeln und Baumkrone. Hochstammbäume zählen damit zu den artenreichsten Lebensräumen in Mitteleuropa.

Hochstämme sind indes nicht nur wertvoll für die Natur, sie haben auch einen kulturellen Wert. Sie verleihen der Landschaft einen besonderen Charakter und liefern uns eine breite Vielfalt an Früchten, nicht zuletzt auch alte Obstsorten. Hochstammbäume bedeuten für die Bauern allerdings viel Handarbeit, weshalb es immer weniger von ihnen gibt. Sprich: dieser einzigartige Lebensraum ist gefährdet.

Viele der Produzenten aus dem Jurapark Aargau bewirtschaften nach wie vor Hochstammbäume – was nicht selbstverständlich ist. Mit dem Kauf von Hochstammprodukten tragen Sie somit zum Erhalt dieser einzigartigen Landschaftsjuwelen bei.





Biohof Siegrist

Sibylle Siegrist • Kirchbergstrasse 20 • 5024 Küttigen • T 079 359 16 89
siegrist@setzling.ch • www.setzling.ch



«Wir verkaufen nur, was wir in extensiver Bioqualität selbst mit viel Liebe, Herzblut und sehr viel Handarbeit produzieren.»

Der Biohof von Sibylle Siegrist in Küttigen ist eine Herzensangelegenheit. Das Sortiment besticht durch einen enormen Sortenreichtum, auch zahlreiche ProSpecieRara-Sorten sind darunter. Logisch, dass die ausgebildete Biologin sowohl beim Gemüse wie auch den Setzlingen ganz auf Bio setzt. Gerne berät Siegrist ihre Kunden persönlich, denn in Sachen Anbau, Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten der einzelnen Sorten verfügt sie über enormes Wissen.

Zertifizierte Produkte

- Saison-Gemüse
- Setzlinge

Weitere Produkte

- Frische Bio Freiland Eier (zugekauft)
- Knoblauch
- Zwiebeln

Erhältlich am Aarauer Gemüsemarkt, div. Setzlings-Märkte, im Hofladen, Onlineshop



Maja's Chrüterstübli

Maja Stürmer • Schattengasse 10 • 5318 Mandach • T 056 284 26 24 / 079 484 52 89
info@fryberger-roesslerhof.ch • www.fryberger-roesslerhof.ch

10



«Es beglückt mich, mein Kräuterwissen zu teilen und die kraftvollen Kräuter von hier zu verarbeiten.»

Die leidenschaftliche Kräuterfrau und Ökobäuerin Maja Stürmer und ihre Mitarbeiterinnen setzen auf Wildsammlung auf dem eigenen Land, das frei von jeglichem Pestizideinsatz ist. Maja führt ihre Gäste auf ihren Kursen in die faszinierende Welt der Wildkräuter ein. Eine Augenweide ist auch ihr Wildkräutergarten in Mandach neben dem «Chrüterstübli», wo die vielfältige Produktpalette mit Salben, Tees, Tinkturen, Kräuterkissen, Räucherwerk und vielem mehr direkt vor Ort eingekauft werden können.

Wohlfühlprodukte

- Körperpeelings
- Kräuterkissen
- Salben

Weitere Produkte

- Geschenkkörbe
- Körperöle
- Kräuterspezialitäten
- Räucherwerk
- Shampoos
- Sirup
- Speiseöle
- Tee

Erhältlich ab Hof,
Onlineshop, Coop



Biohof Kasteln

Hof Kasteln • Danièle und Bruno Stadler-Duperrex • 5108 Oberflachs • T 056 443 06 02
info@hofkasteln.ch • www.hofkasteln.ch

11



«Wir produzieren auf unserem Hof Mittel zum Leben. Erfahrung, Beobachtung, Sorgfalt und Respekt vor der Natur bestimmen unser Tun.»

Auf dem Hof Kasteln werden nicht einfach Lebensmittel produziert. «Mittel zum Leben» nennen Danièle und Bruno Stadler das, was sie ernten. Ihren Hof bewirtschaften die beiden seit 2003 biologisch. Sie setzen dabei auf neue, robuste Rebsorten wie Cabernet Jura, bauen seltene Getreidesorten wie Emmer an und pflegen zahlreiche Hochstamm-bäume. Mit ihrem Geissentrekking samt Apéro bieten Stadlers zudem genussreiche Erlebnisse.

Zertifizierte Produkte
• Cidre

Weitere Produkte

- Baumnüsse
- Fleischwaren
(Angusrind, Wollschwein, frisch und verarbeitet)
- Süssmost
- Tafeltrauben
- Traubensaft
- Wein

**Erhältlich ab Hof,
alle zwei Monate
finden Verkaufs- und
Degustationstage statt**



Konrad und Sonja Zimmermann • Rebbbergstrasse 24 • 5108 Oberflachs • T 056 443 26 39
info@chalmburger.ch • www.chalmburger.ch



«Mit viel Liebe verarbeiten wir die Naturprodukte, die auf unserem Betrieb wachsen. Alles regional, alles saisonal – es gibt nichts Besseres!»

Die Freude am Weinbau liegt der Familie Zimmermann seit Generationen im Blut. Ein grosses Anliegen ist die natur-schonende Produktion: Seit mehr als 30 Jahren bauen sie auf ihren Rebflächen zahlreiche PIWI-Sorten an – also pilzwiderstandsfähige Sorten, die keine Mehлтаubehandlung benötigen. Die daraus gekelterten Weine – vielfach international mit Silber und Gold ausgezeichnet, bringen sie auch gerne in der eigenen Buschwirtschaft ans Publikum.

Zertifizierte Produkte

- Schaumwein
- Traubensaft
- Wein

Weitere Produkte

- Balsamico
- Baumnussprodukte
- Chutneys
- Eingelegtes Gemüse und Früchte
- Geschenkpakete
- Honig
- Konfitüren
- Süsmost (Apfel, Quitte)
- Spirituosen
- Tee

**Erhältlich ab Hof,
Onlineshop, Coop,
Landi, Volg**



Weinbau Peter Zimmermann

Peter Zimmermann • Halde 1 • 5108 Oberflachs • T 056 443 14 29
info@weinbau-zimmermann.ch • www.weinbau-zimmermann.ch

13



«Wir haben uns hohe Richtlinien für den naturnahen Anbau definiert. Diese Grundsätze stehen auch für die garantierte Qualität all unserer Produkte.»

Im Schenkenbergertal liegt eines der grössten Weinbaugebiete der Deutschschweiz. Hier, im Weinbaudorf Oberflachs, befindet sich das Weingut von Peter und Petra Zimmermann. Nebst mehrfach ausgezeichneten Weinen werden auf dem Hof auch Spirituosen wie Gin und Edelbrände produziert. Diese werden nicht nur verkauft, sondern von der gelernten Konditor-Confiseurin Petra Zimmermann zu Truffles verfeinert, die sie in Handarbeit liebevoll herstellt.

Zertifizierte Produkte

- Wein

Weitere Produkte

- Geschenkkörbe
- Schokolade (Truffles)
- Spirituosen

Erhältlich im Hofladen,
Onlineshop



«Unsere hohen Qualitätsstandards erreichen wir dank der engen Beziehung zwischen der Weinbaugenossenschaft und den einzelnen Traubenproduzenten.»

Die Weinbaugenossenschaft Schinznach hat Geschichte, gegründet wurde sie nämlich bereits 1895. Als eine der grössten Weinproduzentinnen des Kantons verarbeitet sie jährlich rund 230 000 Liter Wein. Gekeltert werden dabei über 30 verschiedene Weine aus mehreren Gemeinden: vom einfachen, im Stahltank ausgebauten Pinot Noir bis hin zum im Barrique gereiften Cuvée. Die 36 Winzerinnen und Winzer legen Wert auf einen nachhaltigen, nachweislich ökologischen Anbau ihrer Trauben.

Zertifizierte Produkte
• Wein

Weitere Produkte
• Spirituosen

Erhältlich im Fachgeschäft in Schinznach-Bad, Onlineshop, Coop, Gastro und Hotellerie, regionale Verkaufsstellen



Bio-Imkerei Werner Obrist

Werner Obrist • Riedstrasse 1 • 5085 Sulz • T 062 875 15 44
werner.obrist@bluewin.ch

15



«Die Gesundheit und der Weiterbestand der Bienen stehen für mich im Zentrum. Für mich ist es das Schönste, wenn mir die Aufzucht von Jungvölkern gelingt.»

Die Bienen von Imker Werner Obrist haben es gut. Seine Bienenkästen stehen auf dem Sulzerberg inmitten einer artenreichen Umgebung mit Wiesen, Weiden, Obstbäumen und Wald. Der Honig trägt denn auch das Apisuisse-Qualitätssiegel sowie die Bio-Knospe. Letzteres bürgt für saubere, rückstandsfreie Qualität und schonende Verarbeitung. Als besondere Spezialität produzieren Obrists Bienen auch Blütenpollen. Diese gelten als eines der nahrhaftesten Nahrungsmittel der Natur.

Zertifizierte Produkte

- Blütenhonig
- Blütenpollen
- Propolis
- Waldhonig

Weitere Produkte

- Propolis-Lösung
- Propolis-Salbe

**Erhältlich im Hofladen,
am Badener Wochenmarkt**

**regio•
garantie**

Schweiz. Natürlich.



Brügglihof

Marcel und Corina Weiss • Brügglihof 368 • 5085 Sulz • T 062 875 15 29
info@bruegglihof.ch • www.bruegglihof.ch • Instagram: @bruegglihof

16



**«Unser Ziel ist es, Früchte von un-
schlagbarer Qualität zu produzieren,
damit der Genuss unserer Produkte
ein ‹Das isch s'Bescht!› auslöst.»**

Vor rund 20 Jahren haben Marcel und Corina Weiss den Fokus ihres Familienbetriebs auf das schonende Trocknen der Früchte aus dem eigenen Obstgarten gelegt. Sie produzieren so naturnah wie möglich, verfügen über zahlreiche Hochstammbäume und fördern insbesondere Wildbienen sowie einheimische Vogelarten.

Sämtliche Produktionsschritte finden auf dem Brügglihof statt. Die Produkte, ausschliesslich aus erstklassigen Früchten hergestellt, erfreuen sich grosser Beliebtheit und kommen bei den Konsumenten – egal ob fürs Büro, auf die Wanderung oder als Snack in der Schule – sehr gut an.

Zertifizierte Produkte

- Frischobst
- Trockenfrüchte

Weitere Produkte

- Fleischwaren (Rind)
- Fricktaler Kirschstängeli
- Spirituosen
- Süssmost (Apfel)

**Erhältlich im Onlineshop,
regionale Verkaufsstellen,
Coop**

**regio•
garantie**

Schweiz. Natürlich.



**regio.
garantie**



Genuss-Strasse – regionale Spezialitäten entdecken

Der Name ist hier Programm: Die «Genuss-Strasse» lädt nämlich dazu ein, beim Besuch einer der Partnerbetriebe sowohl die Landschaft des Jurapark Aargau, als auch die besten Spezialitäten der Region zu geniessen. Unter dem «Genuss-Strasse»-Label haben sich innovative Gastro-, Landwirtschafts- und Weinbaubetriebe sowie Spezialitäten-Dorfläden zusammengeschlossen, die sich für mehr Regionalität auf dem Teller – oder etwas profaner: regionalen Konsum – einsetzen.

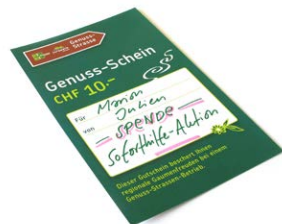
Als Gast der Genuss-Strasse können Sie sich ein Programm Ihrer Wahl zusammenstellen. Besuchen Sie die in dieser Broschüre portraitierten Produzenten und Produzentinnen vor Ort, schnuppern Sie in die Produktion rein oder geniessen Sie regional-saisonale Menüs in ausgewählten Restaurants. Dabei in jedem Fall inklusive: die herrliche Landschaft des Jurapark.

Die Organisation können Sie auch bequem dem Jurapark Aargau überlassen, indem Sie eine Genuss-Reise buchen – ein mehrstündiges bis halbtägiges Angebot für Firmen, Gruppen und Einzelgäste.

Mit Genuss-Scheinen können Sie zudem genussreiche Erlebnisse verschenken.

www.genussstrasse.ch

www.jurapark-aargau.ch





Langackerhof

Severin Rüede • Langackerhof 440 • 5085 Sulz • T 079 762 99 79
severinrueede@hotmail.com

17



«Uns ist es ein grosses Anliegen, dass die Konsumenten einheimische Produkte vorfinden, die in Einklang mit der Natur produziert wurden.»

Schweizer Knoblauch besticht durch seinen intensiven und frischen Geschmack. Nur findet man ihn kaum. Das hat Severin Rüede und seine Frau Corinna gestört – und so gehört der Langackerhof in Sulz zu den wenigen Schweizer Höfen, wo Knoblauch angebaut wird. Einfach ist dies nicht, denn vieles ist Handarbeit. Da das Paar Wert legt auf eine naturnahe Produktion, wird das Unkraut auf den Knoblauchfeldern – soweit möglich – mechanisch bekämpft. Auf dem Hof wird zudem Schweine- und Rindfleisch produziert.

Zertifizierte Produkte

- Knoblauch

Weitere Produkte

- Eingelegter Knoblauch
- Fleischwaren (Rind, Schwein)
- Pasten

Auf Bestellung ab Hof, regionale Verkaufsstellen, Coop



Hof Schenkenberg

18

Monika und Markus Dietiker • Schenkenberg 145 • 5112 Thalheim AG • T 056 443 05 26
schenkenberg@gmx.ch • www.schenkenberg145.com



«Bei uns auf dem Schenkenberg herrscht noch so etwas wie heile Welt. Wenn man Ruhe und Natur sucht, ist man bei uns genau richtig.»

Nur wenige Wanderminuten von der Ruine Schenkenberg entfernt, findet sich der Hof der Familie Dietiker. Honig, Wein, Hochstammbäume, Holzprodukte, Galloway-Rinder, Legehennen und Übernachtungen im Holzbauwagen: Markus und Monika Dietiker setzen auf Vielfalt. Sie bewirtschaften den Hof zudem mit sehr viel Nähe zur Natur, so verzichten sie bei rund einem Drittel ihrer Flächen auf jeglichen Dünger – sehr zur Freude ihrer Bienen und anderer Kleinstlebewesen.

Zertifizierte Produkte

- Blütenhonig
- Waldhonig

Weitere Produkte

- Blautannen (auch Weihnachtsbäume zum selbst aussuchen)
- Brennholz
- Finnenkerzen
- Fleischwaren (Galloway)
- Obst
- Süssmost (Apfel)
- Spirituosen
- Traubensaft
- Wein

Erhältlich ab Hof, regionale Verkaufsstellen, Coop



Besserstein Wein AG

Besserstein Wein AG • Winkel 15 • 5234 Villigen • T 056 284 50 00
info@besserstein-wein.ch • www.besserstein-wein.ch

19



«Unsere grösste Freude ist es, edle Produkte zu erzeugen und dabei etwas zur Landschaft und zur Kultur der Region beizutragen.»

Die Burgruine Besserstein, die dem Weinbetrieb den Namen leiht, steht an schönster Aussichtslage über dem Wasserschloss, dem Mündungsgebiet von Limmat und Reuss in die Aare. Zehn Winzer stehen hinter der Besserstein Wein AG, die eines teilen: Die Leidenschaft für ihre Weine. Die Produkte überzeugen mit Raffinesse, mit Eleganz und Aromatik. Die steilen Hanglagen bieten beste Voraussetzungen dafür. Besserstein sieht sich denn auch als Beispiel für moderne Aargauer Qualitätsweine.

Zertifizierte Produkte

- Wein
- Schaumwein

Weitere Produkte

- Wein

Erhältlich im Verkaufslokal
in Villigen und Neuenhof,
Onlineshop, regionale
Verkaufsstellen, Coop



**«Ob Fleisch, Wein oder Gemüse:
unser Ziel ist es, das optimalste,
naturbelassenste Produkt zu
erzeugen.»**

Ackerbau, Viehzucht, Reben: nichts wirkt ungewöhnlich an Chlophis Bauernhof. Doch dann stellen sich die Rinder als Wagyu heraus – also als Vertreter jener japanischen Rinderrasse, deren Fleisch als das weltbeste gilt. Auch beim Obst und dem Wein sticht Chlophis Bauernhof mit seiner innovativen Haltung und dem grossen Qualitätsanspruch aus der Masse heraus. Edle Hochstamm bäume und neue Rebsorten sorgen für beste, naturnahe Produkte.

Zertifizierte Produkte

- Fleischwaren (Wagyu Beef)
- Gemüse
- Konfitüren
- Obst
- Sirup
- Spirituosen
- Wein
- Wurstwaren (Wagyu Beef)

Weitere Produkte

- Geschenkpakete
- Holzschilder

**Erhältlich ab Hof,
regionale Verkaufsstellen,
Onlineshop**



«Ob Sonnenkollektoren, Förderung der Biodiversität oder sparsame Bewässerung: Nachhaltigkeit ist bei uns eine Einstellung, die gelebt wird. Tag für Tag.»

Nachhaltigkeit ist bei der Max Schwarz AG in Villigen mehr als ein Lippenbekenntnis. Beim 1929 gegründeten Unternehmen gehen Biodiversität und Produktion Hand in Hand. Vieles wird in Bio-Qualität produziert. Der Betrieb fördert Biodiversität mit Hecken, Buntbrachen oder kleinen Biotopen. Seit einiger Zeit baut das Unternehmen sogar Nassreis an: Feuchttäcker, die in den letzten Jahrzehnten zunehmend verloren gingen, bleiben dadurch erhalten.

Zertifizierte Produkte

- Gemüse
- Kräuter
- Melonen
- Salat

Weitere Produkte

- Reis

**Erhältlich im Hofladen,
Coop**



Weingut Schödler

Judith Schödler • Kumetstrasse 15 • 5234 Villigen • T 056 284 17 67
info@schoedlerwein.ch • www.schoedlerwein.ch

22



«Es ist toll, in und mit der Natur zu arbeiten und bei der eigenen Produktgestaltung von A bis Z verantwortlich sein zu dürfen.»

Das Weingut Schödler existiert seit rund 30 Jahren, seit 2014 wird es von Judith Schödler geführt. Hohe Ansprüche, Leidenschaft und Sorgfalt prägen ihre Arbeit. Die Winzerin setzt stark auf wenig krankheitsanfällige Rebsorten, sodass sie den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduzieren kann. Auf dem Weingut kann Weinbau zudem aktiv miterlebt werden, bei Degustationen, einer spannenden Schnitzeljagd, als «Winzer für ein Jahr» oder einem Aufenthalt im hofeigenen Bed and Breakfast.

Zertifizierte Produkte

- Schaumwein
- Wein

Weitere Produkte

- Hofprodukte «madeinvilligen»
- Spirituosen

Erhältlich im Hofladen



Metzgerei Schwyzerhüsli

23

Willi und Priska Neuhaus • Ausserdorfstrasse 85 • 5276 Wil AG • T 062 875 11 71
schwyzehuesli1@bluewin.ch • www.metzgerei-schwyzehuesli.ch



«Wir fühlen uns im Jurapark zuhause – und uns ist es wichtig, Sorge zu dieser Heimat zu tragen. Das tun wir auch mit unserer Arbeit und unseren Produkten.»

Die Metzgerei Schwyzerhüsli von Willi und Priska Neuhaus und ihr Team setzen voll und ganz auf das traditionelle Metzgerhandwerk. Doch Tradition heisst in diesem Fall nicht altbacken: Das innovative Paar versucht, Produkte mit Geschichte zu produzieren. Das Fleisch für die hauseigenen Spezialitäten bezieht der Betrieb fast ausschliesslich von Bauernhöfen aus dem Jurapark. So fallen lange Transportfahrten weg und die Kunden können sicher sein, gute Qualität zu erhalten.

Zertifizierte Produkte

- Fleischwaren (verarbeitet)
- Wurstwaren

Weitere Produkte

- Fleischwaren (frisch und verarbeitet)
- Wurstwaren

Erhältlich in der Metzgerei, Hauslieferdienst, Coop



Wiler Trotte

Wiler Trotte • Trottenstrasse 100 • 5276 Wil AG • T 062 875 27 28
info@wilertrolle.ch • www.wilertrolle.ch

24



«Wir ernten nur die besten Trauben und lassen diese in unserem Keller zu hervorragenden Qualitätsweinen heranreifen. – Zum vollen Genuss für unsere Kunden.»

Eine enge Zusammenarbeit zwischen den Weinbauern in und um Wil existiert schon lange. 1992 haben sich die Winzer dann zu einer Weinbaugenossenschaft zusammengeschlossen, zur Wiler Trotte. Diese hat sich eine naturnahe, schonende Traubenproduktion auf die Fahne geschrieben. Hinzu kommt eine streng kontrollierte, beschränkte Erntemenge – denn nur so wird die beste Traubenqualität für gehaltvolle Weine erreicht.

Zertifizierte Produkte
• Wein

Weitere Produkte
• Spirituosen
• Traubensaft (rot, weiss)

**Erhältlich vor Ort
in der Trotte,
Onlineshop, Coop**

**regio•
garantie**

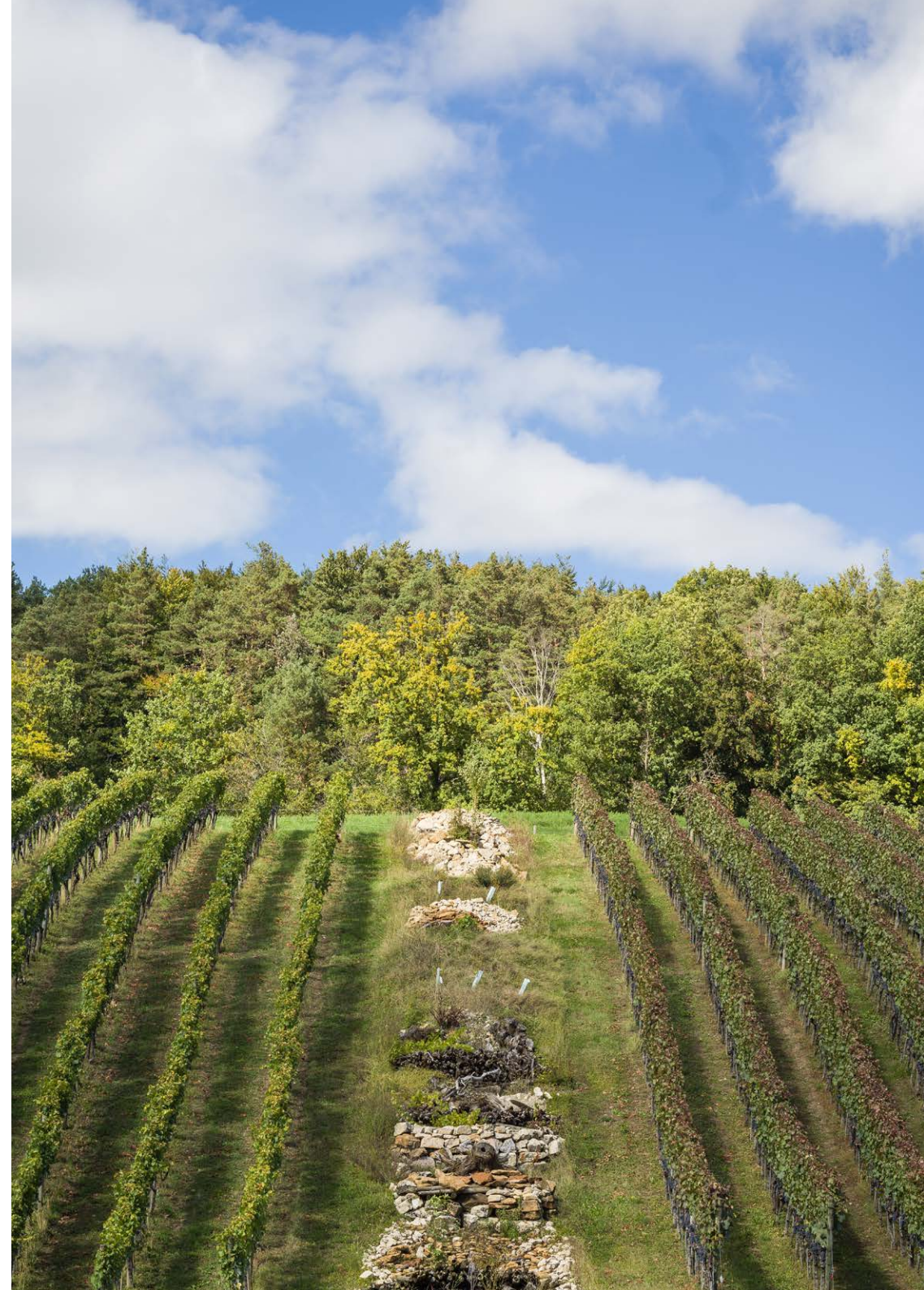
Schweiz. Natürlich.

Artenreiche Rebflächen: Wo nicht nur Trauben gedeihen

Tiere wie die Mauereidechse und die Zaunammer aber auch Pflanzen wie der Milchstern mögen es warm. Sprich: Sie sind auf den Rebberg als Lebensraum angewiesen. Doch ohne eine der Natur angepasste Bewirtschaftung und genügend Rückzugsorte finden sie dort keine Heimat.

Um solche Rebberge zu fördern, hat der Jurapark Aargau das Projekt «Artenreiche Jurapark-Rebfläche» lanciert: Die beteiligten Betriebe legen geeignete Kleinstrukturen wie beispielsweise Steinhaufen an, pflegen und erhalten diese und schaffen mit einer angepassten Bewirtschaftung optimale Lebensbedingungen für Tiere und Pflanzen.

Wenn Sie sich ein Glas örtlichen Weins gönnen, tun Sie daher nicht nur sich selbst etwas Gutes – Sie tragen auch zur Förderung artenreicher Rebberge bei. In diesem Sinne: Zum Wohl, gute Erholung in der Rebberglandschaft des Jurapark Aargau und viel Spass beim Beobachten von Zauneidechsen & Co!
www.jurapark-aargau.ch/rebberge





Altbachmühle AG

Altbachmühle AG • Hauptstrasse 41 • 5064 Wittnau • T 062 871 12 19
info@altbachmuehle.ch • www.altbachmuehle.ch

25



«Mit unseren verschiedenen Mehlen liegen wir voll im Trend. Dabei setzen wir auf eine enge Zusammenarbeit mit den Bäckereien und den Getreideproduzenten unserer Region.»

Seit über 260 Jahren ist die Altbachmühle in Familienbesitz. Und Tradition verpflichtet: so setzen Adolf und Lukas Tschudi noch immer auf den 1960 eingebauten Walzenstuhl samt Sichter. Tschudis verwenden konsequent Getreide aus der Region und lancieren damit immer wieder neue Mehlmischungen. So ist auch das Jurapark-Brot entstanden, das Adolf Tschudi mit dem Jurapark Aargau und lokalen Bäckern entwickelt hat. (siehe Seite 33, Jurapark-Bäckereien)

Zertifizierte Produkte

- Mehlmischung für das Jurapark-Brot, Fruchtbrotstengel und Knäckebrot

Weitere Produkte

- Mehl (Konventionell und Bio)
- Tierfutter (Konventionell und Bio)

Direkt ab der Mühle, Onlineshop, regionale Verkaufsstellen



Erlenhof

Herbert und Helen Schmid • Erlenhof • 5064 Wittnau • T 062 871 49 35
info@erlenhof-wittnau.ch • www.erli.ch

26



«Wir bewirtschaften unseren Hof mit viel Herzblut und Überzeugung. Unser Ziel ist es, einen gesunden, nachhaltigen Betrieb an die junge Generation weitergeben zu können.»

Vielfalt ist auf dem Erlenhof Programm: Die Produktionszweige reichen von der Mutterkuhhaltung, über Ackerbau und Obstwirtschaft bis hin zum Rebbau. Besonders stolz sind Helen und Herbert Schmid auf ihr goldgelbes, kaltgepresstes Rapsöl, die Weine und Chriesi-Spezialitäten. Gerne führen sie auch Besucher und Schulklassen über den Hof und zeigen ihr Angebot auf dem Erlenhof sowie die zahlreichen Tiere. Hofladen, Selbstpflückfeld und Eventraum runden das Angebot ab.

Zertifizierte Produkte

- Eingemachtes
- Früchtegelée
- Konfitüren
- Rapsöl
- Spirituosen
- Trockenfrüchte
- Wein

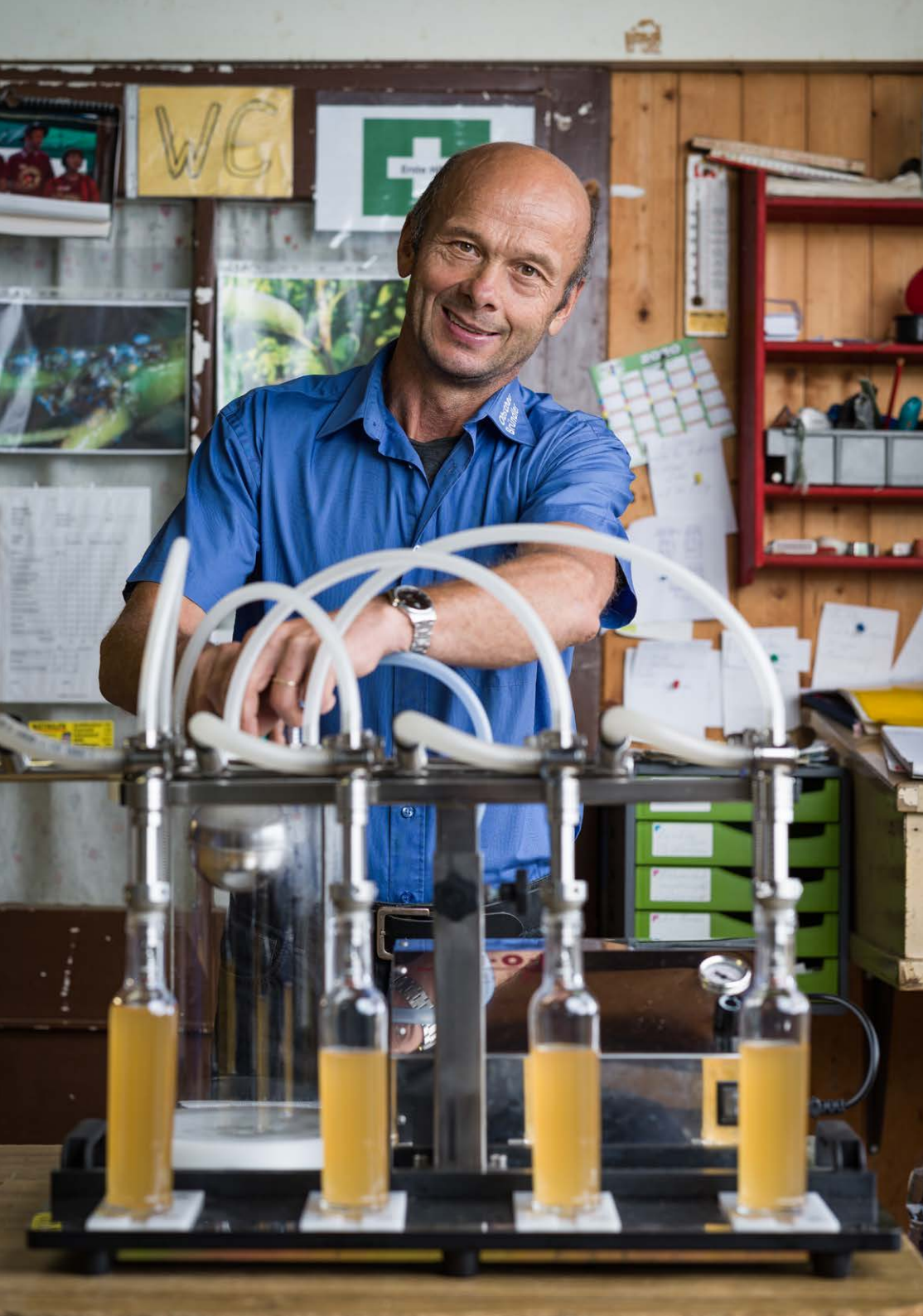
Weitere Produkte

- Blumen
- Fleischwaren (Natura Beef)
- Geschenkpakete
- Kürbis
- Wurstwaren

Erhältlich im Hofladen, Onlineshop, regionale Verkaufsstellen, Coop

Obstbau Bründler

Joe und Astrid Bründler • Hauptstrasse 100 • 5064 Wittnau • T 062 871 57 52
bruedler.obstbau@bluewin.ch • www.bruendler-obstbau.ch



«Das Schönste ist die Wertschätzung unserer Kunden gegenüber unseren Produkten, in denen unser ganzes Herzblut steckt.»

Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen und Quitten – buntgemischt ist das Obstangebot aus den Niederstamm- und Hochstamplantagen der Bründlers. Erhältlich ist diese Vielfalt in frischer wie auch in verarbeiteter Form, zum Beispiel als Essig, Süssmost oder Punsch. Für die Herstellung der beliebten Vollfruchtessige verwendet Familie Bründler reinen Fruchtsaft, den sie anschliessend zu Fruchtwein vergären lässt und dann mit viel Fingerspitzengefühl zu Essig verarbeitet.

Zertifizierte Produkte

- Frischobst
- Konfitüren
- Perlwein
- Süssmost (Apfel)
- Trockenfrüchte
- Vollfruchtessig

Weitere Produkte

- Spirituosen

**Erhältlich im Hofladen,
regionale Verkaufsstellen,
Coop**



«Das Schönste an unsere Arbeit ist die Ernte. Dann sehen wir, welche guten Produkte die Natur hervorgebracht hat – Produkte, die wir mit gutem Gewissen unseren Kunden anbieten können.»

Auf dem sonnigen Hügel oberhalb von Wittnau liegen die Höfe «Chilchmethof» und «Breitenhof» - «Sunnebreiti» genannt. Zwei Höfe, zwei Generationen, ein Anliegen: Philipp und Monika Schmid und ihr Sohn David mit seiner Partnerin Jasmin arbeiten nach Bio-Richtlinien. Nebst «klassischen» Betriebszweigen wie Legehennen, Weide-Beef oder Hochstamm-bäumen produzieren Schmid's auch Spezialitäten wie Teigwaren, Magenbrot und Dörrobst.

Zertifizierte Produkte

- Trockenfrüchte

Weitere Produkte

- Eier
- Fleischwaren (Weide-Beef)
- Magenbrot (saisonal)
- Spirituosen
- Teigwaren

**Erhältlich ab Hof,
ArboVitis**



Imkerei Lenzin

Karl und Ursula Lenzin • Oberdorf 3 • 5063 Wölflinswil • T 062 877 12 31
lenzin.kl@bluewin.ch

29



**«Ich bin eigentlich immer glücklich,
wenn ich bei meinen Bienen bin.
Mir gefällt es, zu sehen, wie die
Natur arbeitet und wie viel Gutes
dabei entsteht.»**

Schon Karl Lenzins Vater war Imker und so hat der Wölflinswiler seine Liebe zu den Bienen früh entdeckt: Bereits als 14-Jähriger hat er seinen ersten Imkerkurs absolviert. Bis heute betreibt er die Imkerei mit viel Leidenschaft und er sagt von sich selbst, dass er sich ein Leben ohne seine rund 20 Bienenvölker nicht vorstellen kann. Karl Lenzin produziert seinen Honig schon seit längerer Zeit nach den Richtlinien von Suisse Garantie.

Zertifizierte Produkte

- Bienenwachs
- Blütenhonig
- Blütenpollen
- Waldhonig

Erhältlich ab Hof,
Herbstmarkt Wölflinswil,
regionale Verkaufsstellen



«Bei der Honigernte spüre ich jeweils eine riesige Dankbarkeit: Es ist nicht selbstverständlich, dass mir von den Bienen das Recht zugestanden wird, ihren Honig zu ernten.»

Werner Habermacher hat seine rund 50 Völker an verschiedenen Orten in und um Wölflinswil platziert. Ganz besonders am Herzen liegt dem langjährigen, nun pensionierten Förster, die Gesundheit seiner Bienen – aber auch die Qualität des Honigs. Das Imkerhandwerk betreibt Habermacher mit möglichst wenigen Eingriffen an den Völkern, dabei wird Lavendelrauch eingesetzt. Für die Honigernte benützt er zudem den eigenen Solarstrom.

Zertifizierte Produkte

- Bienenwachs
- Blütenhonig
- Blütenpollen
- Waldhonig

Weitere Produkte

- Jungvölker

**Erhältlich ab Haus,
Herbstmarkt Wölflinswil,
regionale Verkaufsstellen,
Volg Wölflinswil, Herzberg**



«Uns ist es wichtig, unsere Äpfel, Birnen und sonstigen Produkte regional zu produzieren und das ganze Jahr über in bester Qualität regional zu vermarkten.»

Der Birchhof liegt auf einer Tafeljurahöhe, wo das ausgewogene, sonnige Klima dem Obst Geschmack und Farbe verleiht. Familie Treier bewirtschaftet dort rund 15'000 Niederstammobstbäume. Angebaut werden vor allem Äpfel und Birnen, den Rest machen Zwetschgen und Kirschen aus. Produziert wird nach den Richtlinien der integrierten Produktion. Ergänzt wird das Angebot durch Süssmost, Trockenfrüchte, Apfelchampagner, Konfitüren und verschiedene Schnappspezialitäten.

Zertifizierte Produkte

- Frischobst
- Süssmost (Apfel)
- Trockenfrüchte

Weitere Produkte

- Apfelchampagner
- Geschenkkörbe
- Konfitüre
- Sirup
- Spirituosen

Erhältlich im Hofladen, regionale Verkaufsläden, Bestellung per Kontaktformular auf Website



Kernobst: Hans Treier • Wölfinswil • info@treier-obstbau.ch • T 062 877 11 64

Steinobst: Landi Frila Genossenschaft • Martin Müller • Eiken • martin.mueller@landifrila.ch • T 058 476 51 20



«Gemeinsam sind wir stark und stützen unsere kleinen und mittelgrossen Obstbaubetriebe.»

16 Fricktaler Obstbauern haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Mirabellen unter dem Jurapark-Label zu produzieren. Sie sammeln das Kern- und Steinobst zentral bei Treier Obstbau und der Landi Frila in Eiken, was ihnen einen regelmässigen Absatz grösserer Mengen während der ganzen Obstsaison ermöglicht. Zahlreiche Coopläden rund um den Jurapark Aargau führen die frischen Fricktaler Früchte wie die Conférence Birne oder die Diwa Äpfel.

Fricktaler Kernobst-ProduzentInnen (zertifizierte Äpfel und Birnen)

Treier Hans & Judith, Wölfinswil / Bründler Joe & Astrid, Wittnau / Weber Hansueli, Sulz

Fricktaler Steinobst-ProduzentInnen (zertifizierte Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen)

Christine & Hans Amsler, Bözen / Fritz Hasler, Helliikon / Daniel Keller, Hottwil / Christoph Müller, Schupfart / Thomas Ruffin, Schupfart / August Schmid, Gipf-Oberfrick / Petra Schmid, Herznach / Adrian Schreiber, Wegenstetten / Peter Stäuble, Sulz / Andre Steinacher, Schupfart / Beat Steinacher, Gansingen / Marcel & Corina Weiss, Sulz / Monika & Urs Weiss, Sulz

Handlung Windisch, Asp • Bäckerei Kunz, Frick • La Boulangerie Rossier, Küttigen • Bäckerei Maier, Laufenburg
Bäckerei-Konditorei Lehmann, Schinznach-Dorf • Bäckerei-Konditorei Weber, Wil



«Das Jurapark-Brot ist für uns Bäcker ein spezielles Produkt, es macht grosse Freude es herzustellen – und es kommt bei den Kunden gut an.»

Eine Region, sechs Bäcker, eine Mühle, ein Brot: das Jurapark-Brot ist ein Sinnbild der Jurapark-Idee. Das handwerklich hergestellte Brot besteht ausschliesslich aus Getreide, das von Landwirten im Jurapark angebaut und in der Altbachmühle Wittnau gemahlen wird. Nebst Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl enthält es lediglich Wasser, Butter, Salz, Sauerteig und Hefe. Die lange Teigruhe – rund 20 Stunden – sorgt für das chüschtige Aroma.

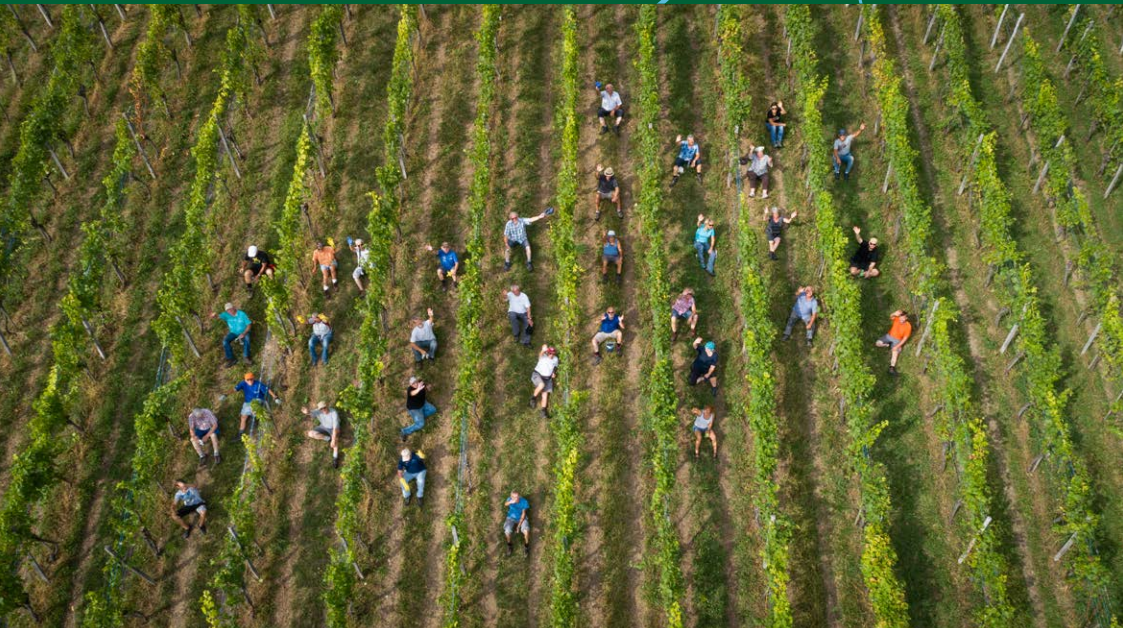
Zertifizierte Produkte
• Jurapark-Brot

Weitere Produkte (bio)
• Backwaren
• Confitüreprodukte
• Konditoreiprodukte
• Konfitüren
• Glacé

Erhältlich in den Filialen der jeweiligen Bäckereien

genial regional

Wir engagieren uns gemeinsam mit diversen Akteuren für die nachhaltige Entwicklung des Parkgebiets. Als Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung vernetzen wir Menschen und Lebensräume, um bestehende Natur- und Kulturwerte zu erhalten und aufzuwerten, sowie die regionale Wirtschaft zu stärken – für eine hohe Lebensqualität.



Geschäftsstelle Jurapark Aargau

Linn 51, 5225 Bözberg

062 877 15 04

info@jurapark-aargau.ch

www.jurapark-aargau.ch

Herausgeber: Jurapark Aargau

Fotos: Visual Moment

Texte: Regula Bättig

Gestaltung: Girod Gründisch

Druck: Brogle Druck

2000 Ex. / 03.21

 facebook.com/juraparkaargau

 jurapark.aargau