



Aargauer Genussstrasse DIE KULINARISCHE SCHATZKARTE

Von Barbara Roelli (Text) und Toni Kaiser (Bilder)

WER SICH IN DER NÖRDLICHEN SCHWEIZ AUF EINE KULINARISCHE REISE BEGEBEN MÖCHTE, DEM SEI DIE AARGAUER GENUSSSTRASSE EMPFOHLEN. WAS HIER ZWISCHEN AARE, JURA UND RHEIN ANGEPLANTZT, GEKELTERT, PRODUZIERT UND MIT LIEBE VERKOCHT WIRD, LÄSST DAS GOURMETHERZ HÖHER SCHLAGEN.



Tierisch gut

Anfangen haben Doris und Hansjörg Stäubli hobbymässig mit einer 50-Liter-Pfanne in der eigenen Waschküche. Im Juni 2007 eröffneten sie die «grösste eigenständige Bierbrauerei» im Fricktal. «E rächti Büz», 12 000 Liter im Jahr von Hand abzufüllen. Die obergärigen Amber-, Schwarz-, Rot-, Honig- und Weizenbiere werden aus je 5 Malzsorten gebraut und ungefiltert abgefüllt. In der Braustube gibts Appezöller Söödwörscht und Rauchwurst von der Dorfmetzgerei Biland. Dazu schmeckt Sonja Müllers Buurebrot. Gnagi und Buurespeck liefert die Metzgerei Koster in Eiken. Den Speck bekommt man gratis, schneidet man maximal 5 Gramm plus oder minus der gewünschten Menge ab. Im Sommer gibts das Bier süss – als Tiersteiner Coupe. Das Brauerpaar führt Degus und Brauseminare durch.

Tiersteiner Bräu, Landstrasse 92, 5073 Gipf-Oberfrick, 062 871 05 70, www.tiersteiner.ch

Blume der Vergänglichkeit

Jedes Jahr im Juni ereignet sich auf den Feldern des kleinen Landwirtschaftsbetriebs ein Naturspektakel: Der Mohn blüht und verblüht. Die seltsam anmutenden Kapseln trocknen im Feld, dann werden sie geöffnet und aus den Samen das Öl kalt gepresst. Seit 2003 befassen sich David Brugger und Daniela Ruffin intensiv mit der Kultivierung und Verarbeitung der anspruchsvollen, längst vergessenen Pflanze. Bis zur Jahrhundertwende wurde Mohn im Schenkenbergertal zur Ölproduktion angebaut, dann vom ertragreicheren Raps verdrängt. Violetter und weisser Blaumohn geben ein mildes, der rot blühende Graumohn ein nussiges Öl. Mohnöl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Gut für Salate, zu Schaf- und Ziegenkäse und passt auch in Gemüse- und Nudelgerichte.

Veltheimer Mohnöl, Pfalz 25, 5106 Veltheim, 056 443 08 42, www.veltheimer-mohnoel.ch

Jeden Abend wie Sonntag

«Hinter den sieben Bergen. Aber nicht hinter dem Mond», umschreiben Margrit und Daniel Schütz ihre Wirtschaft. Nach Oberzeihen verirrt man sich nicht. Wer aber in die getäfernte Gaststube tritt, den erwarten genussvolle Stunden. Im wärmenden Holzofen brutzelt bereits ein saftiger Braten – die Spezialität von Daniel Schütz, die er von Mittwoch- bis Freitagabend, am Samstag und Sonntag anbietet (Tipp: Interesse anmelden). Köstlich schmeckt dazu das selbst gebackene Holzofenbrot. Die Küche ist ländlich, ehrlich und basiert auf frischen Saisonprodukten aus der Region. Im Menü stehen: Aargauer Frischkäse von Susanne Clemens aus Suhr und Wollschweinfleisch aus Pro-Specie-Rara-Haltung von André Steiner in Birmenstorf (siehe auch S. 34). Das Wirtepaar empfiehlt Ochsentouren im Tal und liefert sogar die Krokis dazu.

Wirtschaft Ochsen, Oberzeihen, 5079 Zeihen, 062 876 11 35, www.ochsen-oberzeihen.ch

Oberhof

