

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 Partnern, 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.

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



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.



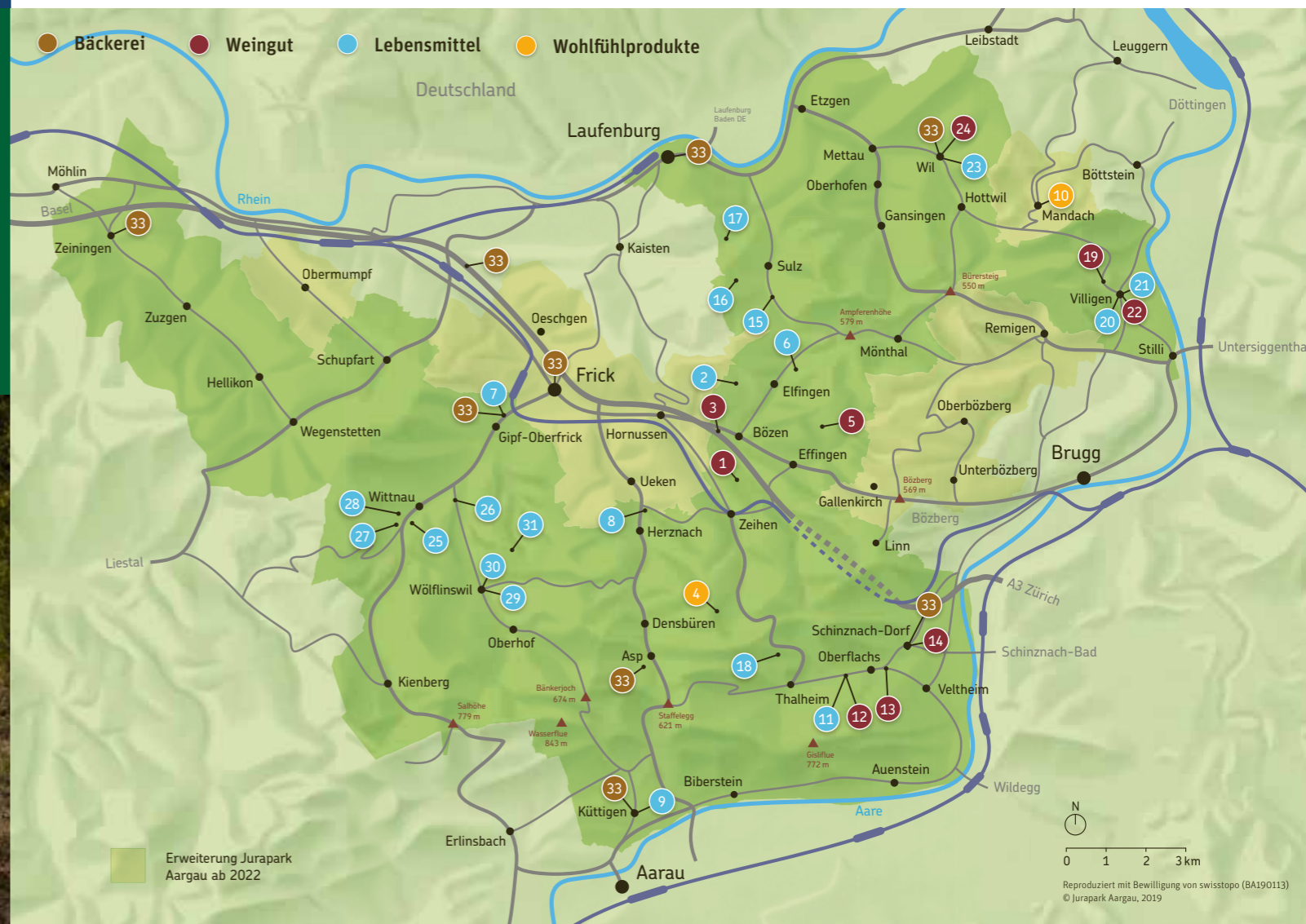
Gaumengold aus dem Jurapark Aargau

Genial regionale Produkte aus der grünen Schatzkammer



Wie Sie die Produzenten erreichen

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <p>Bözen</p> <p>1 Pfister – Wein und Natura-Beef
T 062 876 14 67,
www.pfister-boezen.ch</p> <p>2 Söhrenhof
T 062 876 22 70,
www.soehrenhof.ch</p> <p>3 Weingut Heuberger
T 062 876 16 41,
www.weingut-heuberger.ch</p> <p>Densbüren</p> <p>4 Kräuterwerk im Strohturm
T 062 878 10 23/076 570 10 23,
www.kraeuterwerk.ch</p> <p>Effingen</p> <p>5 Büchli Weine
T 062 876 10 75,
www.buechli-weine.ch</p> <p>Elfingen</p> <p>6 Ziegenhof Elfingen
T 062 876 24 87,
www.ziegenhof-elfingen.ch</p> <p>Gipf-Oberfrick</p> <p>7 Häseli Huus
T 062 871 20 79,
www.haeseli-huus.ch</p> <p>Herznach</p> <p>8 Imkerei Kohler
T 079 727 89 71,
ruthkohler@hotmail.com</p> | <p>Küttigen</p> <p>9 Biohof Siegrist
T 079 359 16 89,
www.setzling.ch</p> <p>Mandach</p> <p>10 Maja's Chrüterstübli
T 056 284 26 24/079 484 52 89,
www.fryberger-roesselerhof.ch</p> <p>Oberflachs</p> <p>11 Biohof Kasteln
T 056 443 06 02,
www.hofkasteln.ch</p> <p>12 Chalamberger Weine & Spirituosen
T 056 443 26 39,
www.chalamberger.ch</p> <p>13 Weinbau Peter Zimmermann
T 056 443 14 29,
www.weinbau-zimmermann.ch</p> <p>Schinznach-Dorf</p> <p>14 Weinbaugenossenschaft Schinznach
T 056 463 60 20,
www.weinbaugenossenschaft.ch</p> <p>Sulz</p> <p>15 Bio-Imkerei Werner Obrist
T 062 875 15 44,
werner.obrist@bluewin.ch</p> | <p>16 Brügglihof
T 062 875 15 29
www.bruegglihof.ch</p> <p>17 Langackerhof
T 079 762 99 79
severinrueede@hotmail.com</p> <p>Thalheim</p> <p>18 Hof Schenkenberg
T 056 443 05 26/079 421 80 73,
www.schenkenberg145.com.ch</p> <p>Villigen</p> <p>19 Besserstein Wein AG
T 056 284 50 00,
www.besserstein-wein.ch</p> <p>20 Chlopfi's feine Sachen vom Bauernhof
T 056 290 20 80,
www.chlopfi.ch</p> <p>21 Max Schwarz AG
T 056 297 87 37,
www.schwarz.ch</p> <p>22 Weingut Schödler
T 056 284 17 67,
www.schoedlerwein.ch</p> <p>Wil</p> <p>23 Metzgerei Schwyzerhüsl
T 062 875 11 71,
www.metzgerei.schwyzerhuesli.ch</p> <p>24 Wiler Trotte
T 062 875 27 28,
www.wilertrotte.ch</p> | <p>Wittnau</p> <p>25 Altbachmühle
T 062 871 12 19,
www.altbachmuehle.ch</p> <p>26 Erlenhof
T 062 871 49 35,
www.erli.ch</p> <p>27 Obstbau Bründler
T 062 871 14 50,
www.brueendler-obstbau.ch</p> <p>28 Sunnebreiti
T 062 871 14 50,
www.sunnebreiti.ch</p> <p>Wölfinswil</p> <p>29 Imkerei Lenzin
T 062 877 12 31,
lenzin.kl@bluewin.ch</p> <p>30 Imkerei Werner Habermacher
T 062 877 13 46,
werner.habermacher@bluewin.ch</p> <p>31 Treier Obstbau
T 062 877 11 64,
www.treier-obstbau.ch</p> <p>An mehreren Standorten</p> <p>32 Fricktaler Obstproduzenten</p> <p>33 Jurapark-Bäckereien</p> |
|---|--|---|---|



Lebensmittel	Produzierende	Früchte	Milchprodukte	Getränke	Produzierende	Produzierende
Brot und Mehl		Äpfel 16/20/27/31/32	Geissä-Mutschli 06		Chalmberger Engeli 12	Schinzacher Riesling-Sylvaner 14
Jurapark-Brot 33		Aprikosen 02/27	Rütihöfler Wiss-Schimmel Chäs 06	Cidre	Chalmberger Frühburgunder 12	AOC Aargau
Mehlmischung Jurapark-Brot 25		Aprimira 27	Ziegenfrischkäse Kräuter 06	Cidre de Poires 11	Chalmberger Gewürztraminer 12	Schinzacher Rosé 12
Eingemachtes		Birnen 20/27/31/32	Ziegenfrischkäse natur 06	Cidre et Coings 11	Chalmberger Kerner 12	Schlossberg Müller-Thurgau 19
Aprimirakonfitüre 27		Honigmelone 21	Ziegensalatkäse 06	Cidre et Sureau 11	Chalmberger Pinot Noir 12	Seppelino (Kirschen-Perlwein) 27
Dreifrukt-Konfitüre 26		Kirschen 02/16/20/27/31/32	Ziegentruffel (Asche, Pfeffer, Knoblauch, Chili) 06	Punsch	Chalmberger Pinot Noir Barrique 12	Serenade, Cuvée Blanc (PIWI) 22
Kirschen-Brotaufstrich 20		Mirabellen 32	Ziegenmilch 06	Apfelpunsch 27	Chalmberger Riesling-Silvaner 12	Sinfonie, Johanniter 22
Kirschenkonfitüre 26/27		Quitten 02	Ziegenquark 06	Sirup	Chalmberger Schiller 12	Steinbruch Pinot Noir 19
Kirschentöpfchen 26		Wassermelone 21	Ziegenyoghurt nature 06	Goldmelisse-Sirup 02	Chalmberger Tüfeli 12	Strohwein 01
Kürbis-Birnen-Konfitüre 26		Zwetschgen 02/16/20/27/31/32	Nüsse	Holunderblütensirup 02/20	Chamois Brut 19	Unisano, Pinot noir «Alte Reben» 22
Quittengelée 26		Gemüse	Baumnüsse 02	Orangenminze-Sirup 02	Chamois Rosé 19	Variation, Pinot noir Blanc de noir 22
Zwetschgen-Brotaufstrich 20		Bärlauch 21	Öl	Zitronenmelisse-Sirup 02	Charmant aus Schinznach AOC Aargau, weisse Assemblage 14	Violet 01
Zwetschgenkonfitüre 27		Chili 09	Rapsöl 26	Spirituosen	Classic, Pinot noir 22	Virtuoso, Cuvée rouge 22
Essig		Federkohl 21	Setzlinge	Alte Pflümli 07	Crescendo, Pinot noir Barrique 22	Wiler Barillio AOC 24
Apfelessig 27		Grünpargeln 02	Chili 09	Alte Williams 07	Cuvée d'or 05	Wiler Barrique Pinot Noir AOC 24
Kirschenessig 27		Gurken 09	Kartoffeln 09/20	Alte Zwetschge 01/07	Edelstein rot 19	Wiler Classic Pinot Noir AOC 24
Quittenessig 27		Knoblauch 17	Gurken 09	Gravensteiner 07	Edelstein weiss 19	Wiler Cuvée Finesse AOC 24
Williamsessig 27		Krautstiel 09	Krautstiel 09	Kirsch 01/07/26	Erlkönig Cabernet Dorsa 26	Wiler Cuvée Royal AOC 24
Kirschenbalsam 27		Kürbis 02/09	Kürbis 09	Marc 01	Erlkönig Regent 26	Wiler Rosé Oel de Perdrix AOC 24
Quittenbalsam 27		Mönchsbart 21	Peperoni 09	Obstler 07	Erlkönig Riesling-Silvaner 26	Wiler Strohwein AOC 24
Williamsbalsam 27		Nüssler 21	Randen 09	Pflümli 07	Erlkönig Riesling-Silvaner leicht süss 26	
Apfelbalsamessig 27		Peperoni 09	Rot- und Weisskohl 09	Quitten 07	Federweiss 19	Wohlfühlprodukte
Tomatinessig 27		Randen 09/21	Tomaten 09	Röteli-Likör 01	Filou, Riesling-Sylvaner trocken 22	Produzierende
Zwetschgenessig 27		Rot- und Weisskohl 09	Wirz 09	Surgrau 07	Grazioso, Pinot noir Rosé 22	Buuchpinsler-Tee 04
Fisch		Rucola 21	Zucchetti 09	Traubenbrand 01	Jubilée 01	Chrüterchüssi 10
Zander 07		Spargel-Dinkelkernotto 02	Trockenfrüchte	Traubenlikör 20	Kasteler Pinot Blanc 12	Duft-Roll-On «Erdling» 04
Fleischwaren		Stangenbohnen 21	Äpfel getrocknet 16/26/27/28/31	Weinlikör Solaris 12	Kasteler Pinot blanc Barrique 12	Duft-Roll-On «Frischling» 04
Freiland Schweine 07		Süßkartoffeln 21	Aprimira getrocknet 27	Williams 07	Kasteler Pinot Gris 12	Duft-Roll-On «Lehrling» 04
Mostbröckli 01/23		Tomaten 09	Birnen getrocknet 16/26/27/28/31	Zwetschgen 07	Kasteler Pinot Noir 12	Duft-Roll-On «Liebling» 04
Natura-Beef 01/07		Wirz 09	Kirschen getrocknet 16/26/28	Zwetschgenlikör 20	Kasteler Riesling-Silvaner 12	Duft-Roll-On «Winzling» 04
Rohess-Speck 23		Zucchetti 09	Obstgartendreierlei getrocknet 28	Süssmost und Säfte	Menuett, Riesling-Sylvaner leicht süss 22	Glücksböxli 04
Schinkenspeck geräuchert 23		Imkereiprodukte	Trockenfrüchte gemischt 31	Süssmost 20/27/31	Morio Brut Schaumwein 12	Glückspilz-Tee 04
Schinkenspeck luftgetrocknet 23		Blütenhonig 08/29/30	Zwetschgen getrocknet 16/26/27/28/31	Traubensaft 01/12/20	Morio Demi-Sec Schaumwein 12	Heublumenbad 04
Wagyu Beef (Braten, Entrecôte, 20		Blütenpollen 15/29/30	Wurstwaren	Wein	Oberflacher Blauburgunder 13	Körperpeeling 10
Filet, Geschnetzeltes, Hackfleisch, Hamburger, Haxen, Steak, Voressen, Siedfleisch, Rindsaftplätzli, Huft, Rindsplätzli, Hohrücken, Mostbröckli)		Bienenwachs 29/30	Flösserwürstli 23	Adagio, Cabernet Cuvée (PIWI) 22	Oberflacher Cabernet Jura 13	Kräuterbad 04
		Frühlingshonig 15/18	Fricktaler-Chnebel 23	Amabile, Pinot noir Dessertwein 22	Oberflacher Cuvée 13	Lippenschmeichler 10
		Propoli 15	Jurapark Beckewurst 01/23	Bäretatze Wein rot 20	Oberflacher Doral 13	Ringelblumensalbe 10
		Sommerhonig 08/15	Jurapark-Welle 23	Bäretatze Wein weiss 20	Oberflacher Pinot gris 13	Schlummer-Tee 04
		Wabenhonig 08	Landjäger 23	Barrique 01	Oberflacher Weissgold 13	Uufsteller-Tee 04
		Waldhonig 08/15/18/29/30	Velospeiche 23	Belcanto, Dessertwein 22	Oberflacher Weissherbst 13	Viva la Diva-Tee 04
			Wagyu Beef Salami (Pantli) 20	Besserstein Müller-Thurgau 19	Passione, Maréchal Foch 22	
				Besserstein Pinot Noir 19	Pinot Gris aus Schinznach AOC Aargau 14	
				Besserstein Rosé 19	Pinot Noir 01	
				Blanc de Noir 03	Réserve de Madame 01	
				Bözer Pinot Noir AOC Aargau 03	Riesling-Silvaner 01	
				Bözer Riesling-Silvaner AOC Aargau 03	Rondo Demi-Sec Schaumwein rot 12	
				Bözer Rosé Pinot Noir AOC Aargau 03	Sauvignon Blanc AOC Aargau 03	
				Bözer Syrah AOC Aargau 03	Schenkenberger Blauburgunder 13	
				Bözer Weinperle Réserve Pinot Noir AOC Aargau 03	Schenkenberger Rivaner 13	
				Chalmberger Cuvée Blanc 12	Schenkenberger Spätlese 13	
				Chalmberger Cuvée Rouge 12	Schenkenberger Strohwein 13	
				Chalmberger Cuvée Rouge Barrique 12	Schiller 01	
					Schinzacher Pinot Noir AOC Aargau 14	
					Excellence	
					Schinzacher Pinot Noir AOC Aargau 14	
					Pfauenauge	

