



Die Bandbreite von qualitativ hochstehenden Regionalprodukten und exzellenten Weinen im Jurapark Aargau ist gross. Die Genuss-Strasse verbindet innovative Produzenten, Weinbau- und Gastrobetriebe sowie Spezialitäten-Dorfläden auf einer Wegstrecke von insgesamt 175 Kilometern Länge. Die innovativen Genuss-Strassen-Köche haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten von Produzenten aus der Region zu verwenden. Die auf die Saison abgestimmten Genuss-Strassen-Menüs bieten eine ideale Gelegenheit, sich von deren herausragenden Qualität überzeugen zu lassen. Feinschmecker können sich bei den Landwirten und den Spezialitäten-Dorfläden der Genuss-Strasse direkt mit zertifizierten Jurapark-Produkten eindecken und das Gaumengold der Aargauer Rebberge auf den Weingütern degustieren.

Die Genuss-Reisen vereinen den Genuss einheimischer Köstlichkeiten, das Kennenlernen von Produzenten und Erlebnisse in der Natur. Haben Sie Lust, mit einem Tandem über die grünen Hügel des Juras zu sausen, an einem lauschigen Plätzchen das Überraschungspicknick mit Regionalprodukten auszupacken und am Abend ein Genuss-strassiges 4-Gang-Menü aus lokalen Produkten zu schlemmen?

Bestellen Sie gratis die neue Genuss-Strassen-Broschüre:  
[info@jurapark-aargau.ch](mailto:info@jurapark-aargau.ch) oder telefonisch auf  
 062 877 15 04.

Mehr unter [www.genussstrasse.ch](http://www.genussstrasse.ch)

## Das Guggeli-Reich auf dem Bözberg

Idyllisch gelegen auf dem Jura-Hochplateau, im Ortsteil Oberbözberg, lockt der Guggeli-Sternen mit einer tollen Fernsicht auf die Alpenkette und natürlich mit seinen Guggeli-reichen Hausspezialitäten aus der Region. Marion Sinniger

Das Wirtepaar Esther und Thomas Schäublin setzte 2011 alles auf eine Karte und verwandelte seinen Landgasthof in ein Guggeli-Restaurant. Die Gerichte, die Menükarten, das Interieur, die Dekoration und die Zusatzangebote – alles wurde neu und durchgehend unter dem Guggeli-Motto gestaltet. Als Genuss-Strassenbetrieb ist es für Esther und Thomas Schäublin ein wichtiges Anliegen, Guggeli und weitere Zutaten nach Möglichkeit aus der Jurapark-Region und den umliegenden Gemeinden zu beziehen.

### Erlebnisgastronomie

Seit der Renovation im 2011 sehen das Restaurant und der Saal aus wie ein schöner Guggeli-Stall. Die lebendig wirkenden Hühner schauen den Gästen beim Essen zu und die heimelige Stallatmosphäre ist insbesondere für Familien ein Erlebnis. Der umgebaute Gewölbekeller ist bestens geeignet für Apéros. Damit es dabei den kleinen Gästen nicht langweilig wird, gibt es ein Spielzimmer und einen Spielplatz. Meetings können in einem separaten Sitzungszimmer



Die Gastgeberfamilie Thomas und Esther Schäublin mit ihren Töchtern Andrea und Anja.


Foto: Guggeli-Sternen



Jetzt güggelets im Sternen



### Guggeli Sternen

Dorfstrasse 32  
 5225 Bözberg  
 Reservation: Tel. 056 441 24 24  
[guegeli-sternen.ch](http://guegeli-sternen.ch)  
 [fb.com/gueggelisternen](https://fb.com/gueggelisternen)



Güggeli in allen Variationen.

Foto: Güggeli-Sternen

abgehalten werden. Der Güggeli Sternen ist rollstuhlgängig.

### Güggeli-reiche Spezialitäten

Zu den Spezialitäten zählen das im Ofen gebratene Heublumen-Güggeli, Spiesschen oder die «Chnusperli». Das Fleisch bezieht das Wirtepaar von Kneuss Güggeli AG, die wiederum unter anderem Produzenten im Jurapark (Familie Erdin, Gansingen; Familie Bircher, Wölflinswil; Familie Salm, Veltheim; Familie Müller, Gipf-Oberfrick) und weitere Aargauer Produzenten berücksichtigt. Bei der Tierhaltung erfüllen alle Zulieferer die BTS-Norm, also eine «besonders tierfreundliche Stallhaltung» mit Bodenhaltung, Streu zum Scharren, Tageslicht, Wintergarten sowie ausreichend Platz.



Restaurant oder Güggeli-Stall?

Foto: Güggeli-Sternen

### Gaumengold aus der Region

Neben den Güggeli-Spezialitäten gibt es eine traditionelle Karte. Dort finden die Gäste zum Beispiel verschiedene Cordon-Bleu-Varianten, Remiger Bauernschinken am Stück und vegetarische Gerichte wie Käsespätzli oder Gemüseteller. Wenn immer möglich beziehen die Schäublin's Gemüse, Früchte, Salate und Fleisch von lokalen Produzenten aus der Nähe, beispielsweise vom Söhrenhof in Bözen. Auch in ihrer Weinkarte ist viel rotes und weisses Gaumengold aus den Park- und Partnergemeinden des Juraparks zu finden, unter anderem von Peter Zimmermann aus Oberflachs, Büchli Weine aus Effingen und Bruno Hartmann aus Remigen. Ausserdem lassen sich im Güggeli-Sternen die Vindonissa-Weine aus den traditionsreichen Römer-Rebbergen kosten.

### Ausgangspunkt für Wanderungen in die grüne Schatzkammer

Das Restaurant eignet sich gut als Start- oder Endpunkt für Wanderungen, beispielsweise auf dem Fricktaler Höhenweg Richtung Sennhütten oder bis Altstalden und von dort aus auf dem eindrücklichen Römerweg nach Effingen.

Weitere Informationen sind zu finden unter [www.sternen-boezberg.ch](http://www.sternen-boezberg.ch)

## Menüaktion: Herbstliches Gaumengold

Farbig werden die ausgedehnten Wälder im Jurapark – farbig geht es auch in den Küchen der Genuss-Strassenbetriebe zu und her! Die Palette der herbstlichen Früchte, Gemüse, «Metzgete»- und Wildspezialitäten ist breit, und die Köchinnen und Köche haben sich zur goldenen Herbstzeit besondere Kreationen einfallen lassen. Dabei legen sie Wert auf die Verwendung regionaler Produkte.

Die raffinierten Herbstmenüs sind vom 27. September bis mindestens 19. Oktober 2014 erhältlich. Eine ideale Gelegenheit, durch die farbigen Wälder und Rebberge des Juraparks zu flanieren und seinen Gaumen mit saisonalen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen.

Alle Herbstmenüs auf einen Blick sowie weitere Infos zur Genuss-Strasse unter: [www.genussstrasse.ch](http://www.genussstrasse.ch)

### Restaurants entlang der Genuss-Strasse

**Böttstein: Restaurant Burestübli,**  
056 245 02 51, [www.burestuebli-boettstein.ch](http://www.burestuebli-boettstein.ch)

**Bözen: Gasthaus Bären,**  
062 876 11 37, [www.baeren-boezen.ch](http://www.baeren-boezen.ch)

**Bözen: Restaurant Post,**  
062 876 11 39, [www.post-boezen.ch](http://www.post-boezen.ch)

**Erlinsbach: Landhotel Hirschen,**  
062 857 33 33, [www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch)

**Hottwil: Gasthof zum Bären,**  
062 875 11 45, [www.baeren-hottwil.ch](http://www.baeren-hottwil.ch)

**Oberbözen: Güggeli-Sternen,**  
056 441 24 24, [www.sternen-boezberg.ch](http://www.sternen-boezberg.ch)

**Schinznach-Dorf: Wirtschaft zum Hirzen,**  
056 443 12 31, [www.hirzen.ch](http://www.hirzen.ch)

**Thalheim: Restaurant Weingarten,**  
056 443 12 74, [www.wygaertli-thalheim.ch](http://www.wygaertli-thalheim.ch)

**Wittnau: Landgasthof Krone,**  
062 871 12 22, [www.krone-wittnau.ch](http://www.krone-wittnau.ch)

**Wölflinswil: Landgasthof Ochsen,**  
062 877 11 06, [www.ochsen-woelflinswil.ch](http://www.ochsen-woelflinswil.ch)