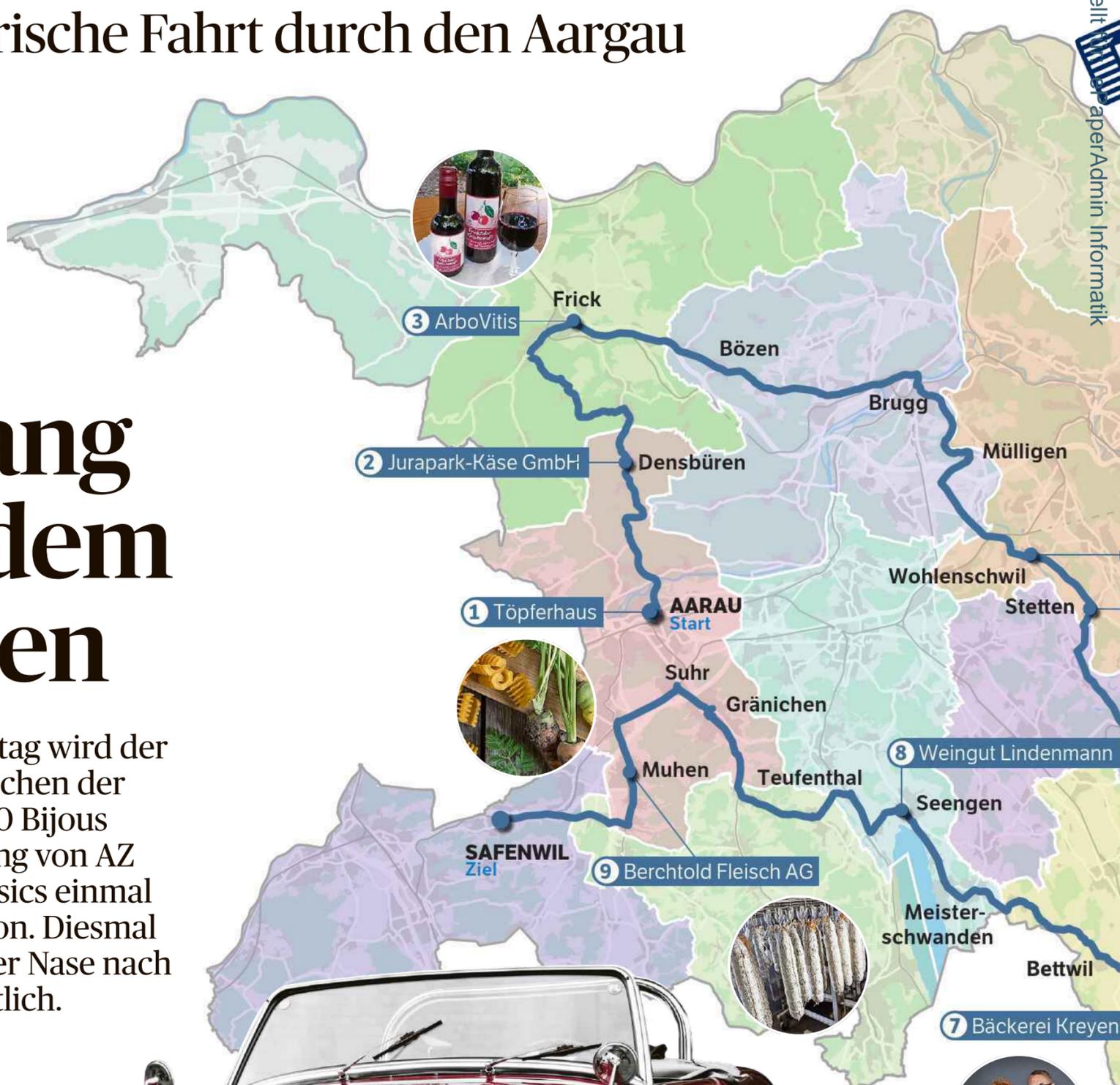


3. AZ-Oldtimer-Tour Eine kulinarische Fahrt durch den Aargau

Ein Gang nach dem anderen

Am nächsten Sonntag wird der Aargau ganz im Zeichen der Oldtimer stehen: 60 Bijous fahren auf Einladung von AZ und Emil Frey Classics einmal rund um den Kanton. Diesmal wurde die Route der Nase nach gewählt - wortwörtlich.



Sie spielen am nächsten Sonntag die Hauptrolle: 60 von der AZ-Redaktion ausgewählte Oldtimer, darunter auch ein Austin-Healey wie hier auf dem Foto.
SHUTTERSTOCK

VON MARIO FUCHS

Der Aargau hat lukulisch viel zu bieten. Das zeigt die Strecke der AZ-Oldtimer-Tour 2018 - eine Tour des Genusses. Sie führt vorbei an Betrieben, die aus lokalen Rohstoffen Spezialitäten herstellen, die im ganzen Kanton, in der ganzen Schweiz oder bis ins Ausland bekannt und geschätzt sind. So viel, aber nicht mehr sei hier bereits verraten: Die Produkte werden in der einen oder anderen Form am Sonntag auftauchen.

■ **1. Töpferhaus, Aarau.** «Pasta Mia» - das sind Bio-Teigwaren aus Aarau, hergestellt nach italienischem Rezept im Töpferhaus. Das Töpferhaus ist ein Ort für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung; ein Ort für soziale und berufliche Integration, seit 1982 in der ehemaligen Teigwarenfabrik Businger. «Kreativ und doch klassisch» sind die Teigwaren, mit frischen Rohstoffen und viel Sorgfalt hergestellt.

■ **2. Fricktaler Gourmetkäse, Densbüren.** 2011 gebaren drei findige Landwirte den «Jurapark-Käse». Der aromatische Halbhartkäse kam bei Geniesern sofort gut an, Coop nahm ihn ins Sortiment auf. Die Kehrseite: Der Felsenkeller in Densbüren, in dem die Laibe reifen, wurde zu klein. Seit diesem Jahr reift der Käse deshalb bei Emmi in Kaltbach LU. Das führte dazu, dass er das Jurapark-Label verlor (zwei Drittel der Wertschöpfung müssen im Parkgebiet stattfinden) und in Fricktaler Gourmetkäse umgetauft wurde. Genieser wollen ihn weiterhin: Die Produktion wurde verdoppelt.

■ **3. ArboVitis, Frick.** Der Bio-Landwirtschaftsbetrieb ist auf Bio-Säfte spezialisiert. Die Obstproduzenten in der Umgebung pflegen ökologisch wertvolle Hochstammkulturen. Sie ernten und verlesen die Kirschen von Hand. Danach werden diese zu Saft gepresst, dieser pasteurisiert und abgefüllt. ArboVitis hat sich zum Ziel gesetzt, die Hochstammbäume durch Herstellung und Verkauf von einzigartigen Produk-

ten zu fördern. Die so gepflegten Obstgärten bieten Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten.

■ **4. Friedli Gemüse, Wohlenschwil.** Bis 2016 wuchs der einstige Bauernhof auf einen Grossbetrieb mit 40 Hektaren Freiland an. Geführt wird er von der Inhaberfamilie in der 3. Generation, und die 4. Generation hilft bereits mit. Ein Team mit zahlreichen langjährigen Mitarbeitenden produziert Gemüse für Gastronomie, Gemüsesachhandel und Direktkunden - von Batavia über Lauch bis zu Zucchetti.

■ **5. Humbel Spezialitätenbrauerei, Stetten.** Er ist weit ins Land hinaus sichtbar: Wie ein Leuchtturm weist der Hochkamin auf die Brennerei Humbel. Das Stetter Wahrzeichen raucht heute zwar nicht mehr, es wird aber jedes Jahr von Störchen bewohnt. Die Brennerei konnte im Juni ihr 100-Jahr-Jubiläum feiern. In dritter Generation werden aus Schweizer Früchten eine grosse Anzahl klassischer und innovativer Obstdestillate hergestellt.

■ **6. Aronia Swiss, Benzenschwil.** 1999 haben Thomas und Anita Heggli den Bauernhof von ihren Eltern übernommen. Die traditionelle Milchkuhhaltung stellten sie zu Beginn auf Schweinezucht um. Im Jahr 2013 spezialisierten sie sich auf Bio-Aroniabereen. Heute werden auf 17 Hektaren Aronia und auf 1,5 Hektaren Cassis (schwarze Johannisbeeren) angebaut. Nebst Wissenswertem über die Sorte Aronia werden Heggli am Sonntag beim einzigen längeren «Boxenstopp» den Fahrerinnen, Fahrern und Oldtimer-Passagieren auch eine passende Erfrischung servieren.

■ **7. Konditorei-Confiserie Kreyenbühl, Muri.** Kreyenbühls haben sich dem Genuss verschrieben, das sagt schon ihre Website: genuss-handwerk.ch. Sie stellen aber nicht «nur» Backwaren und Pâtisserie her, sondern auch Sirup und Konfitüre. Und wie: Am Wettbewerb der Regionalprodukte 2017 wurden sie in ihrer Kategorie als «Beste Produzent Schweizer Regionalprodukte» ausgezeichnet.

■ **8. Weingut Lindenmann, Seengen.** Der Weinkeller der Familie Lindenmann liegt mitten im Dorf Seengen, am nördlichen Ende des Hallwilersees. Dank der Seelage ist das Klima für den Weinbau ideal. Die Rebfläche beträgt etwas über 8 Hektaren, die Hauptsorten sind Blauburgunder und Riesling-Silvaner. Gekeltert werden auch Spezialitäten wie Garanoir, Gamaret, Chardonnay, Regent, Muscat Oliver, Diolinoir, Dornfelder, Merlot, Malbec oder Cabernet Dorsa. Die Weine wurden mehrfach preisgekrönt.

■ **9. Berchtold Fleisch, Muhen.** Der Familienbetrieb ist seit 30 Jahren eine feste Grösse in der Region. Seit 30 Jahren produzieren Berchtolds ihre Fleisch- und Wurstwaren selber. Der Einkauf der Tiere ist Chefsache. Die Metzgerei Berchtold produziert nach der Philosophie «täglich frisch, nicht am Band, sondern mit Herz und Hand». Eine breite Auswahl an hausgemachten Fleischspezialitäten wird täglich frisch produziert und Fleisch aus der Region bürgt für beste Qualität.

Modellübersicht

Start-Nr.	Autemarke/Modell/Jahrgang
1	Dodge WC 56 CC, 1944
2	Volvo Amazon, 1964
3	Volvo P1800S, 1967
4	EDSEL Ranger Sedan, 1959
5	Plymouth Satellite, 1965
6	Toyota Celica Liftback, 1976
7	Citroen 2cv6, 1983
8	Chevrolet Corvette 1.07, 1988
9	Oldsmobile F85, 1965
10	Fiat 124 DS Spyder, 1985
11	Rover P5 Elephant, 1970
12	Mercedes 280 SL, 1980
13	Cadillac Deville Cabrio, 1968
14	VW Käfer 11 de LUXL, 1961
15	Jaguar / XJ6 C Lynx Convertible No. 12 of 16, 1976
16	BMW 3200 CH, 1964
17	Chevy Feuerwehrfahrzeug, 1964
18	Renault Hock, 1955
19	Chevrolet Impala 4-Door Hardtop Sedan, 1964
20	Wolseley 6/110, 1962
21	Bentley C1, 1958
22	Rover P 4 Cyklop, 1950
23	Fiat 128A, 1977
24	Ford Fairlane Skyliner, 1959
25	Citroen Legere, 1947
26	Pontiac Star Chief, 1957
27	Citroen 2CV, 1987
28	MG TF, 1954
29	Armstrong Siddeley Sapphire 346, 1955
30	Fiat, 1949
31	Triumph TR6, 1973
32	Peugeot 504 Cabrio, 1977
33	VW Bulli / T1 VW23, 1966
34	SEAT 850 Spider
35	Alfa Romeo GT 1300 Bertone, 1975
36	Jaguar MK2, 1965
37	Alfa Romeo Giulia, 1970
38	Austin A35, 1957
39	Opel P4 Jahrgang, 1937
40	VW Käfer 1303, 1973
41	Porsche Cabriolet Y 356
42	Porsche 356 Speedster Cabrio
43	Austin 7 Ruby
44	Oldsmobile 442, 1968
45	Mercedes-Benz Pagode, 1970
46	Panther Kallista, 1988
47	Opel Rekord 2000S, 1976
48	Triumph GT6 MK1, 1966
49	Austin Healey/100-six, 1957
50	Volvo 142, 1970
51	Jaguar XK1505, 1959
52	Rolls-Royce 20125 HP, 1933
53	Opel Kadett L, 1964
54	MG TD, 1952
55	Fiat 500L, 1971
56	Mercedes 230CE, 1981
57	BMW 2000 Coupe, 1967
58	MONTEVERDI Sierra, 1979
59	Peugeot 403, 1960
60	Renault / Caravelle, 1965
keine	MG C GT Coupé, 1969
keine, Lead-	Wolseley 18/85 Limousine, 1969
keine, fahr-	keine
keine	Citroen ID 19b Limousine, 1985

Unterstützt von:



In 120 Kilometern von Aarau nach Safenwil

Wer den Korso vorbeifahren sehen will, kann online den Live-Tracker konsultieren.

Bei der Premiere 2016 fuhren 66 Oldtimer in 180 Kilometern durch neun von elf Aargauer Bezirken. Bei der Fortsetzung 2017 kurvten 60 Bijoux 134 Kilometer rund um den Aargau. Die dritte Ausgabe ist nun auf nächsten Sonntag, 5. August 2018, angesetzt. Das Grundkonzept - eine gemütliche Rundfahrt im Korso - bleibt sich gleich. Doch erstmals erhält die AZ-Oldtimer-Tour heuer ein Motto: «Kulinarische Fahrt durch den Aargau». Projektleiterin Vanessa Arcari erklärt die Idee: «Es gibt im Aargau sehr viele Betriebe, die kulinarisch herausragende Produkte herstellen. Da wir ohnehin mit Stil unter-

wegs sind, lässt sich dies ideal kombinieren.» Um den Fokus auf Genuss zu legen und weniger auf Tempo, wurde die Tour erneut verkürzt. Die Route ist rund 120 Kilometer lang und beansprucht zweieinhalb Stunden Fahrzeit.

Wer nicht als Mitfahrer ausgelost wurde, kann dem Korso vom Strassenrand aus zuwinken. Online zeigt ein Live-Tracker die Position an. Das Ziel befindet sich im Classic Center Schweiz in Safenwil. Vor Ort gibt es für alle interessierten Autofans ab 12.15 Uhr Aargauer Spezialitäten, musikalische Unterhaltung, einen Wettbewerb und sämtliche teilnehmenden Modelle zu bestaunen. Das Emil-Frey-Museum ist an diesem Tag kostenlos geöffnet. (AZ)

Live-Tracker am Sonntag online unter aargauerzeitung.ch/oldtimertour

1.70 statt 2.30
Emmi Caffè Latte
div. Sorten, z.B. Macchiato, 2,3 dl
-26%

1.90 statt 2.75
Agri Natura Schweinskoteletts
100 g
-30%

2.35 statt 2.95
Agri Natura Cervelas
2 x 100 g

2.50 statt 4.20
Dr.-Guyot-Birnen
Frankreich, kg
-40%

2.40 statt 3.60
Ramati-Tomaten
Schweiz, kg
-33%

8.40 statt 10.50
Frisco Pralinato
6er-Pack

4.75 statt 5.95
Sbrinz Käse
div. Sorten, z.B. in Rollen, 120 g

Volg Aktion

Montag, 30.7. bis Samstag, 4.8.18

8.95 statt 11.60
Hug Biscuits
Chnuser-Mischung, 2 x 290 g

4.85 statt 6.50
Zweifel Chips
div. Sorten, z.B. Paprika oder Nature, 280 g
-25%

14.95 statt 18.80
Mövenpick Kaffee
Bohnen oder gemahlen, 2 x 500 g

5.95 statt 7.50
Knorr Risotto oder Quick Noodles
div. Sorten, z.B. Risotto milanese, 2 x 250 g

3.80 statt 4.80
Volg Energy Drink
6 x 250 ml

7.80 statt 12.90
Lipton Ice Tea
div. Sorten, z.B. Lemon, 6 x 1,5 l
-39%

7.60 statt 9.60
Feldschlösschen Weizen Blanche
Dose, 4 x 50 cl

9.40 statt 14.10
Toppits Folien und Beutel
div. Sorten, z.B. Alufolie, 3 x 20 m
-33%

6.80 statt 10.20
Signal Zahnpasta
div. Sorten, z.B. Anti-Caries, 3 x 125 ml
-33%

6.80 statt 8.60
Taft Styling
z.B. Haarspray ultra strong, 2 x 250 ml

M&M'S
1 kg
10.95 statt 15.40

VOLG TUTTI FRUTTI
200 g
2.15 statt 2.55

MAISKÖRNER
6 x 285 g
4.80 statt 6.-

CHIRAT ESSIGGEMÜSE
div. Sorten, z.B. Gurken, 430 g
3.90 statt 4.60

FLAUDER
6 x 1,5 l
9.90 statt 12.30

SALICE SALENTINO DOC
Trentacinquesimo Parallelo, Italien, 75 cl, 2016
6.30 statt 7.95

In kleineren Volg-Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

SUN
div. Sorten, z.B. All in 1, Gel, Lemon, 2 x 24 WG
13.95 statt 20.40

Alle Ladenstandorte und Öffnungszeiten finden Sie unter www.volg.ch. Dort können Sie auch unseren wöchentlichen Aktions-Newsletter abonnieren. Versand jeden Sonntag per E-Mail. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

frisch und freundlich **Volg**