# Medienmitteilung

# Weingenuss im Aargau

**Brugg/Bern, 19. September 2023: Herbstzeit ist Traubenzeit – der langersehnte Moment, wenn die reifen Trauben endlich gelesen und schliesslich zu edlen Tropfen verarbeitet werden können. Es ist aber auch die Zeit, in der es besonders schön ist, durch die bunten Rebberge zu wandern, ein Weinbaumuseum zu besuchen oder an einer Weindegustation teilzunehmen. Und es ist die Zeit der Winzerfeste.**

Der Aargau ist nicht etwa nur Wasserschloss, Museums-, Schlösser- und Bäderkanton. Der Aargau ist auch bei Weinliebhabenden schon längst zu einem Geheimtipp geworden; nicht nur wegen seiner erlesenen und schmackhaften (Staats-)Weine, sondern auch dank seiner Reblehrpfade und Weinwanderwege, Winzerfeste und dem kantonalen Weinbaumuseum.

**Reblehrpfade im Jurapark Aargau**

Die Jahreszeit könnte besser nicht sein, um eine herbstliche Wanderung auf einem der fünf [Rebwege im Jurapark Aargau](https://jurapark-aargau.ch/reblehrpfade?offer=46913#paerke-details) zu unternehmen. Dabei erfahren die Wandernden viel Wissenswertes über den Weinanbau, die Arbeiten im Rebberg und die verschiedenen Trauben, welche schliesslich zu feinen Weinen verarbeitet werden. Diese Möglichkeiten hat man auf den Rebwegen und -lehrpfaden in Oberflachs, Remigen, Schinznach-Dorf und Auenstein. Auf dem Rebberg- und Naturwanderweg (Rebbergroute) von Remigen, von dem es einen kürzeren und einen längeren Rundweg gibt, erkunden die Wandernden zudem die Flora und Fauna im Rebberg sowie die Wälder und Wiesen entlang des Weges.

**Weinbaumuseum**

In einer der grössten Weinbaugemeinden des Kantons, in Tegerfelden, befindet sich das [Aargauisch Kantonale Weinbaumuseum](https://weinbau-museum.ch/). Der Besuch verspricht ein spannendes Erlebnis zu werden: fachkundige MuseumsführerInnen begleiten die Besuchenden auf ihrem Rundgang durch die verschiedenen Räumlichkeiten und vermitteln dabei spannende Fakten über die Geschichte der Reben, der Trauben und der Kelterei bis zur Flaschenabfüllung. Die Öffnungszeiten des Museums sind jeweils auf der Webseite publiziert. Führungen für Gruppen sind das ganze Jahr buchbar. Einzelpersonen dürfen sich gerne bei der Geschäftsstelle melden.

**70. Winzerfest Döttingen**

Bereits zum 70. Mal findet vom 29. September bis 1. Oktober das [Winzerfest in Döttingen](https://www.winzerfest.ch/winzerfest-doettingen/?no_cache=1), im unteren Aaretal nahe der deutschen Grenze, statt. Das Fest startet am Freitag um 19 Uhr, und schon eine halbe Stunde später erfolgt mit dem Lichtspektakel Luminum der erste Höhepunkt. Diese atemberaubende Lichtershow wird am Freitag- und Samstagabend insgesamt 11-mal zu bestaunen sein. Ebenso finden an diesen beiden Tagen auf zwei verschiedenen Bühnen Konzerte statt. Der 24. Winzermarkt mit über 100 Ständen lädt am Samstag von 9 – 17 Uhr zu einem Besuch ein: Weindegustationsstände, Lebensmittel, Schmuck, Kleider, Kunsthandwerk, Spielzeug und vieles mehr gibt’s dort zu sehen und zu kaufen. Für die kleinen Gäste steht ein Unterhaltungsprogramm mit Schminken und Papa Moll auf dem Programm. Für das leibliche Wohl sorgen 22 Beizen mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot: von der Winzerpfanne über Weinrisotto bis hin zu verschiedenen Grilladen. Und an den zehn Weinständen können Weine – allen voran natürlich Döttinger Weine – degustiert werden. Den Höhepunkt des Winzerfests bildet schliesslich der grosse Festumzug am Sonntag. 54 Gruppen sorgen dabei für einen abwechslungsreichen, farbenfrohen und themenreichen Nachmittag.

**Vindonissa-Winzer**

In den vier Museumsrebbergen in Oberflachs, Schinznach-Dorf, Remigen und Villigen werden für den Rebbau unterschiedliche Anbaumethoden gezeigt; Anbaumethoden, wie sie damals die Römer pflegten. Entsprechend tragen die Erzeugnisse die Namen Vindonissa-Wy und Römer-Wy. Spannend zu wissen: Bei den Römern als Säufer und als Barbar galt, wer den Wein pur trank, und genau das taten damals die hier ansässigen Kelten. Die «zivilisierten» Römer würzten, süssten und verdünnten den Wein, bevor sie ihn tranken. Die [Vindonissa-Winzer](https://vindonissa-winzer.ch/) bieten Führungen durch ihre Museumsrebberge an, bei welchen es jeweils auch ein Glas roten oder weissen Vindonissa-Wy und ein schmackhaftes mustaceos (römisches Mostbrot) mit epityrum (Olivenpaste) und moretum (Kräuterkäse) zu kosten gibt.

**Weinwanderung in den Zurzibieter Reben**

Rund 12 Kilometer lang ist er, der [Weinwanderweg](https://ao.aargautourismus.ch/de/tour/themenweg/weinwanderweg-in-den-zurzibieter-reben/23019077/#dmdtab=oax-tab1) zwischen Endingen und dem mittelalterlichen Städtchen Klingnau. Er führt durch die Reben an den sonnigen Hängen von Aare- und Surbtal entlang und offenbart sowohl landschaftliche Reize als auch kulturelle und historische Werte des Zurzibietes. Unterwegs erfahren die Wandernden viel Interessantes über den Weinbau. Die Restaurants und Winzerbetriebe am Wegesrand laden (auf Anfrage) dazu ein, die exquisiten Tropfen vor Ort zu degustieren.

Weitere Informationen finden Sie [hier](https://aargautourismus.ch/erleben/weinerlebnisse)

Die Bilder (inkl. Copyrights) zur freien Verfügung können Sie [hier](https://we.tl/t-xjpBz4VTVf) herunterladen.

**Für weitere Informationen (Medien):**

Ramona Bergmann, Medienstelle Aargau Tourismus, c/o Gretz Communications AG,

Zähringerstrasse 16, 3012 Bern, Tel. 031 300 30 70

E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)

**Über den Kanton Aargau:** Der Aargau zählt zu den vielfältigsten Kantonen der Schweiz. Er vereint eindrückliche Landschaften, touristische Attraktivitäten und historische Städtchen. Dies hat er allen voran den Römern und Habsburgern zu verdanken, die sich einst im Aargau niederliessen und von deren spannender Geschichte heute noch zahlreiche historische Bauwerke zeugen. Aber da sind auch die erlebnisreichen Bäder und Museen, ein breites Gastro-, Kultur- und Sportangebot sowie Action und Erholung in der Natur und am Wasser, die diesen Kanton der kurzen Wege prägen. Aargau Tourismus hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Aargau mit Herzblut und Leidenschaft als attraktiven Naherholungskanton zu etablieren.