

Aargauer GenussEvent 2026

5. September 2026



das Schenkenbergertal,
eine der vielen Weinregionen im Aargau

Herzlich Willkommen

zum Aargauer GenussEvent 2026

am Samstag, 5. September 26

81 Gault/Millau Punkte und drei Sterne Michelin Köche verwöhnen Sie an diesem Tag.

Die Aargauer Winzer werden für Ihre grossen Pinots schweizweit und international gefeiert. Auch die Sortenvielfalt ist bemerkenswert gross und die Qualität steigert sich von Jahr zu Jahr. Die neue Winzergeneration steht in den Startlöchern arbeitet sich tüchtig in ihren Familienbetrieben ein.

Auch die Aargauer Gastronomie hat sich mit jungen Spitzenköchen etabliert. Eine Kombi von ehemals grossen Köchen mit der aktuellen Elite und Newcomern werden Sie an diesem Tag kulinarisch verwöhnen.

Das «Aargauer GenussEvent» Tages-Ticket Fr. 295.00

Eintritt für den Aargauer Wine-Market zwischen 11.30 h bis 16.30 h im Restaurant Rampe in Aarau

Eintritt für die Aargauer Genuss-Gala um 17.30 h bis ca. 24.00 h im Hirschen in Erlinsbach
(limitiert auf 110 Gäste)

Das «Aargauer Wine-Market» Ticket Fr. 25.00

Eintritt für den Aargauer Wine-Market zwischen 11.30 h bis 16.30 h im Restaurant Rampe in Aarau

Wichtig zu wissen

- Bei beiden Tickets werden beim Einkauf von Fr. 250.00 bei einem Winzer in der Rampe Fr. 25.00 angerechnet
- Tickets können nicht zurückerstattet werden
- Sie werden an 6er und 8er Tischen platziert

nur auf Vorbestellung

- Eine vegetarische Variante ist möglich, eine vegane nicht
- Es kann nur auf Gluten- und Laktose-Intoleranz eingegangen werden
- Es gibt keine Preisreduktion bei alkoholfreier Getränkebegleitung

Reservationen können Sie für die **«Weingala im Hirschen»** per sofort tätigen

Telefonisch: 062 857 33 33

per mail: mailbox@hirschen-erlinsbach.ch

Der Gala-Anlass im Hirschen ist auf 110 Gäste limitiert

Aargauer GenussEvent 2026

am Samstag, 5. September 26

Das «Aargauer Wine-Market» Ticket

Fr. 25.00

Eintritt für den «Aargauer Wine-Market» zwischen 11.30 h bis 16.30 h
in der Rampe | Restaurant – Bar – Café | Neumattstrasse 1 | 5000 Aarau

«The New Generation».

die Winzer:

Marvin Fürst, Weingut Stiftshalde, Hornussen | Roman Wetzler, Weingut Goldwand, Ennetbaden | Rahel & Daniel Buchmann, Buchmann Weine, Wittnau | Simon Scheurer, Weinbaugenossenschaft Döttingen, Döttingen | Pirmin Umbricht, Weingut Umbricht, Untersiggenthal | Jonas Amsler, Weinbaugenossenschaft Schinznach, Schinznach | Eva Maria Schütz & Leonard Barahona, Hof Kasteln, Kasteln | Marco Lindenmann, Lindenmann Weine, Seengen | Daniel Jeck, Jeck Weine, Zeiningen | Christophe Hartmann, Fehr & Engeli, Ueken | Tom Litwan, Litwan Wein, Oberhof | Adrian Hartmann, Adrians Weingut, Oberflachs | Patrizia Meier, Weingut zum Sternen, Würenlingen | Michel Jaussi & Joelle Gauthier, Weingut zur Linde, Linn | Gebrüder Wanner, Bickgut Weine, Würenlos | Susi Steiger-Wehrli, Wehrli Weinbau, Küttigen

die Köche:

Benjamin von Felten, Rampe Restaurant – Bar - Café, Aarau

Marco von Arx, Soulfood Content Creator, Staufen



hirschen

hauptstrasse 125 | 5015 erlinsbach/aarau | mailbox@hirschen-erlinsbach.ch

Aargauer GenussEvent 2026

am Samstag, 5. September 26

Das Gala-Diner im Hirschen in Erlinsbach

Das «Aargauer GenussEvent» Tages-Ticket

Fr. 295.00

Eintritt für den «Aargauer Wine-Market» zwischen 11.30 h bis 16.30 h
in der Rampe | Restaurant – Bar – Café | Neumattstrasse 1 | 5000 Aarau

Eintritt für das «Aargauer Gala-Diner» um 17.30 h bis ca. 24.00 h im
Hirschen | Hauptstrasse 125 | 5015 Erlinsbach/Aarau

die Winzer:

Tom Litwan, Litwan Wein, Oberhof | Adrian Hartmann, Adrians Weingut, Oberflachs |
Andreas Meier, Weingut zum Sternen, Würenlingen | Michel Jaussi & Joelle Gauthier,
Weingut zur Linde, Linn | Gebrüder Wanner, Bickgut Weine, Würenlos | Susi Steiger-Wehrli,
Wehrli Weinbau, Küttigen

die Köche:

Harry Pfändler, ehemals Pfändlers Gasthof zum Bären 15 Pkt G/M, heute Harry Sec,
Gebenstorf | Bernhard Bühlmann, ehemals Pinte Dättwil 17 Pkt G/M und Bären Mägenwil,
heute Goldie | Manuel Steigmeier, Restaurant Fahr, Künten 17 Pkt G/M, 1 Stern Michelin |
Albi von Felten & KüChef Thomas Wüst, Hirschen, Erlinsbach 15 Pkt G/M | Rolf Beeler, Maître
Affineur, Mellingen | Pascal Hobler, ex-Sous Chef im Skin's, Lenzburg, 17 Pkt G/M, 2 Sterne
Michelin



hirschen

hauptstrasse 125 | 5015 erlinsbach/araau | mailbox@hirschen-erlinsbach.ch

aargauer genuss-event 2026

diner

kick-off

crémant brut 2022 | adrians | oberflachs
häppchen

brot

hirschens hausbrot von der bio bäckerei furter mit seetaler rapsöl

start in den abend

sauvignon blanc 2025 | bickgut weine | würenlos
rande mit stachelbeere, joghurt und kräuter
manuel steigmeier | fahr | künten

wildwald

chardonnay wannenberg 2025 | weingut zum sternen | würenlingen
oberhofer rehrückenmédaillon auf brunnenkresse und gerste
bernhard bühlmann | mägenwil

vom bach + jurahängen

elfinger pinot magnum 2022 | litwan wein | oberhof
bio lachsforelle aus rohr mit saubohnen und sommertrüffel mit beurre rouge
albi von felten & küchef thomas wüst | hirschen | erlinsbach

klosterwiese

pinot noir 2023 | weingut zur linde | linn
rinds-brisket auf geräucherten kartoffeln, fermentierter knoblauch und gemüsepickels
harry pfändler | fahr erlebnis | kloster fahr

roh & echt

rohmilchkäse im denklokal – änet am bach
perle blanc 2024 | wehrlis
pinot saignée 2025 | weingut zur linde
blanc de noir extra brut magnum 2019 | litwan wein
réserve chardonnay kloster sion 2023 | weingut zum sternen
zweigelt 2023 | adrians
pinot noir barrique réserve 2023 | bickgut weine
rolf beeler | maître affineur | mellingen

vom grossen baum

symphonie 2023 + die weinkrone 2016 | wehrlis | küttigen
kirschen mit flor di latte – verbene und eiche
pascal hobler | ex-sous chef skin's | lenzburg

hirschen

hauptstrasse 125 | 5015 erlinsbach/aarau | mailbox@hirschen-erlinsbach.ch