

« Ich lebe und arbeite gerne im Lebensraum Lenzburg Seetal! »

LLS PROJEKTE



Genuss-Sommer in der Region Lenzburg-Seetal

Der Genuss-Sommer geht in die zweite Runde. Geniessen Sie vom 13.8. - 11.9.2022 tolle Angebote in der Region Lenzburg-Seetal. Der Gemeindeverband Lebensraum Lenzburg Seetal bietet regionalen Genuss-Produzenten eine Plattform,

sich zu vernetzen und Ihnen, liebe Lesende, zu präsentieren.

Woran denken Sie, wenn Sie «Genuss» hören? Vielleicht an ein feines Essen an einem lauen Sommer-Abend mit Freunden auf einer schönen Garten-Terrasse? Oder an einen erholsamen Spaziergang durch den Wald? Vielleicht auch an ein erfrischendes Glacé?

Wie gut kennen Sie die Genussperlen aus Ihrer Region? Finden Sie es heraus! Wir haben für Sie in unserer «Genuss-Agenda» einen bunten Strauss an gluschtigen Angeboten zusammengetragen. Über die grosse Anzahl und die breite Palette an Einträgen in unserer regionalen Genuss-Agenda freuen wir uns sehr. Schauen Sie rein, entdecken Sie Neues und lassen Sie es sich gut gehen!

Hier geht es zur Genuss-Agenda: lebensraum-ls.ch



WIRTSCHAFT

Seetal BBQ – bring Würze in dein Leben

Seetal BBQ sind handgemischte Gewürze aus dem Seetal – frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern.

Das Rezept für die richtige Mischung kennt Marcel Meyer. Er ist Inhaber der Firma und ein Experte in Sachen Genuss. Zusammen mit Corinne Nyffenegger führt er das Seminarhotel Rügel und zaubert dort regionale Leckerbissen auf die Teller. Die Idee für die Gewürzmischungen schwirrte schon länger in Marcel's Kopf und wurde dann während dem Lockdown im Frühling 2020 in die Tat umgesetzt.

Von Curry über Fleisch- bis hin zum Glühweingewürz findet man für jeden Geschmack etwas. Vielleicht wagen Sie sich auch auf eine kulinarische Reise und probieren gerne mal etwas weniger Alltägliches wie «Mojito Chicken» oder «Caribbean Queen».

Auf der Webseite findet man die Händler in der Region oder man kann die Gewürze auch bequem online bestellen und profitiert während dem Genuss-Sommer sogar von exklusiven 10%-Rabatt (Rabattcode für den Onlineshop: «Genuss22»). seetalbbq.ch



3 FRAGEN AN



Barbara Härrli
Birrweiler Märt

- Wie kam der Birrweiler Märt zustande?
Birrwil hat seit über 10 Jahren keinen Lebensmittelladen mehr. Grund genug für Fabian Birrer, dies als Thema für seine Masterarbeit zu wählen. Um den Standort zu prüfen und das Angebot zu testen, sollten sechs Märttage stattfinden. Im September sind es 50. Der Märt mit Kaffee und Mittagessen trifft die Nachfrage bestens und der Laden ist für uns kein Thema mehr.
- Was macht den Birrweiler Märt so einzigartig?
Er ist der Märt mit der schönsten Aussicht. Er ist ein Märt für die Region aus der Region. Das Angebot ist kunterbunt und jedesmal etwas anders. Zudem haben wir immer ein Motto, spezielle Verpflegung zur Veranstaltung und wir sind Treffpunkt im Dorf.
- Am 10.9.2022 findet der Birrweiler Märt zum 50. Mal statt. Auf was dürfen sich die BesucherInnen freuen?
Das ist noch geheim... :)
Nein, ganz ehrlich, wir sind sehr spontan und haben uns durch die Sommerpause nicht getroffen. Somit ist das Herbstprogramm noch nicht definitiv beschlossen. Eventuell kann ich nach dem 10. August mehr verraten.

WIRTSCHAFT

Food-Feeling – Wilder Genuss für Körper und Geist

Food-Feeling vereint gesunde Ernährung und Genuss auf wunderbare Weise. Entdecken Sie auf einem Spaziergang die Wildpflanzen am Wegrand und erfahren Sie, wie Sie damit Ihrem Speiseplan das gewisse Etwas verleihen können.

«Da vorne rechts, sehen Sie dieses Kraut mit der weissen Doldenblüte?». Es ist ein heisser Sommertag, wir sind unterwegs im angenehm kühlen Wald. Fachkundig werden wir auf die Kostbarkeiten hingewiesen, an denen wir sonst oft achtlos vorbei gehen. Sie haben es bestimmt erraten, die Rede ist von unseren einheimischen, essbaren Wildpflanzen. Auf dem Spaziergang lernen wir diese kennen und sammeln einige ausgewählte Exemplare. Anschliessend bereiten wir damit ein feines Menü zu.

Vor einigen Jahrzehnten waren Wildpflanzen in der Schweizer Küche noch weit verbreitet. In den vergangenen Jahren sind sie aber immer mehr in Vergessenheit geraten. Zu Unrecht, denn einerseits schmecken sie wunderbar und andererseits enthalten sie wertvolle Stoffe wie Vitamine, Mineralstoffe oder Spurenelemente, welche Körper und Seele einfach gut tun.



Ursula Jenny und Alexander Pjorin Jenny sind Experten in Sachen Wildpflanzen. Sie ist Ernährungsberaterin und zertifizierter Coach für essbare Wildpflanzen, er hat Erfahrungen als Sternekoch, aus der Backstube und als Mentaltrainer. Exklusiv für den Genuss-Sommer 2022 in

der Region Lenzburg-Seetal haben die beiden unter ihrem Label «Food-Feeling» ein ganz spezielles Kurs-Angebot zusammengestellt.

Lust auf mehr? Das Kursprogramm finden Sie in der Genuss-Agenda oder unter food-feeling.com.

Hinweis: Senioren und Kinder willkommen

Am 24. August findet ein Wildpflanzen-Spaziergang speziell für Senioren statt und am 28. August 2022 sind Familien mit Kindern herzlich willkommen.

WETTBEWERB

Verraten Sie uns Ihren **Genuss-TIPP**

Geschenkkorb gewinnen!

Verraten Sie uns Ihren Genuss-Tipp in der Region Lenzburg-Seetal! Und gewinnen Sie mit etwas Glück einen Geschenkkorb mit Regioproducten vom Region Seetal Lieferdienst. Einfach E-Mail mit ihrem Genuss-Tipp an info@lebensraum-ls.ch, Betreff «Wettbewerb», senden. Aus allen Einsendungen wird der Gewinner ausgelost. Einsendeschluss ist der 1. Sept. 2022.

Probieren Sie es einfach aus! Beziehen können Sie die Glacés und Meringues entweder via Online-Formular oder beispielsweise im Hofladen «Wagnereigarten» in Möriken. balus-manufaktur.ch



Kooperation mit
Lebensraum Lenzburg Seetal
Niederlenzstrasse 25
5600 Lenzburg
info@lebensraum-ls.ch
062 888 50 08

Premiumpartner LLS  
MESSER
Gases for Life