



Slow Food® Oberaargau

Jahresprogramm 2019: Langsame Reifung, feiner Geschmack

5. April 2019: Langenthal

HV in einem Langenthaler Traditionslokal: siehe persönliche Einladung

Die Mitglieder von Slow Food Oberaargau sind in ein stimmungsvolles Lokal eingeladen. Wir werden mit Spezialitäten passend zu unserem Jahresmotto (siehe oben) verwöhnt.

11. Mai 2019: Remise Melchnau, Dorfstrasse 39, 10.00 – 16.00 Uhr

Kulinarisches Angebot, passend zu den Jahren 1917-1950

Am 11. Mai öffnet der Verein «Freunde Schweizer Schmalspurbahnen» das Tor der Remise Melchnau und gibt die Möglichkeit, das Melchnauerli und weitere Fahrzeuge und Geräte aus der gleichen Epoche hautnah zu erleben, inkl. Kulinarik! Infos: www.melchnauerli.ch

1. Juni 2019: Kloster-Metzgerei St. Urban, 15.15 Uhr

Besichtigung Rohschinken-Langzeitreifung und Rohwurstproduktion

Daniel Käser erklärt uns seine qualitativ hochwertige Rohfleischproduktion und zeigt uns die Langzeitreifung seines Kloster-Rohschinkens «Monastero», seiner Rohwurstprodukte und anderer Spezialitäten wie z.B. des vor Ort geräucherten Klosterrauchwurst.

16. Juni 2019, Klosterpark St. Urban, 9.00-16.00 Uhr

Schweizer Pflanzenraritätenmarkt

An diesem alle zwei Jahre stattfindenden Markt treiben es die Schweizer Spezialitätengärtner bunt: Neben Hunderten Zierpflanzensorten ist auch die Vielfalt der Gemüsepflanzen gross. Weitere Infos über Suchfunktion auf www.myoberaargau.ch

17. August 2019, Kreuzplatzhof Boningen, ab 14 Uhr

Frisch herangereifte Früchtchen und lang ausgereifte Spezialitäten

Der Hofladen der Familie Studer in Boningen gehört zu den Vorzeige-Hofläden der Schweiz und basiert auf einem breiten Gemüse-, Beeren- und Früchteangebot vom eigenen Hof. Wir geniessen eine kurze Führung in die Gewächshäuser und dürfen da und dort einen Blick hinter die Kulissen werfen. www.kreuzplatzhof.ch

28. September 2019: Schulhausplatz Fischbach, 9.00 – 16.00 Uhr

15. Rottaler Erntefest

Wiederum bietet das regional verbindende Rottaler Erntefest eine lange Reihe von gut ausgereiften Spezialitäten. Infos: www.erntefest.ch

5.10. und 6.10. Oktober, Huttwil

Individueller Besuch des Schweizer Käsemarkts

Prominenter Anlass in der Region: www.regio-huttwil.ch/de/Maerkte-Huttwil/Kaesemarkt

2. November 2019: Käserei Dürrenbühl Wyssachen (Nachmittag, ab Huttwil Bahnhof)

Besichtigung und Weiterbildung im Käsespezialitäten-Reifekeller

Urs Wüthrich führt uns in seinen Reifekeller mit diversen Käsespezialitäten, erklärt uns, wie die Käsureifung abläuft und lässt uns seine Spezialitäten degustieren. www.chaesilade.ch

7. Dezember: Bei der Familie Horisberger, Auswil, ab Mitte Nachmittag

Wir pflanzen einen Gelbbirli-Baum und degustieren den „Biresaft“

Wir besammeln uns Mitte Nachmittag bei Hans und Theres Horisberger in Unterauswil und pflanzen einen Baum der Sorte Gelbbirne, der vom hofeigenen Baum abgezweigt wurde und für die Region Ob- und Nid-Ob- u. Nid-Unteraargau-Emmental sehr typisch ist. Vom „Chochetli Bire“ über „Biresaft“ (Birndicksaft) bis zum Schnaps lässt sich aus dieser Birne viel Feines herstellen.