



Was wir schon immer wissen wollten: Besuch einer Lachsräucherei und Degustation

Die kleinste Lachsräucherei der Schweiz befindet sich im Aargau, in Killwangen. Sie zählt zu den letzten echten Handwerksbetrieben dieser besonderen Gilde. Hier werden Wildlachse und andere Fische nach alter Tradition geräuchert. Jeder Arbeitsschritt wird noch von Hand gemacht. Die Räucher kammer ist nach altem Vorbild aus Ziegelsteinen gebaut und verwendet wird echtes Buchen- und Birkenholz-Sägemehl. Für das unverwechselbare Aroma der verschiedenen Spezialitäten mischt der Räuchermeister noch Lorbeer, Kräuter, Wacholder oder auch Heublumen bei.

Einmal zu erleben, wie der Ablauf ist und zu erfahren, worauf es ankommt um einen erstklassigen Räucherlachs zu produzieren, ist sehr interessant. Und wenn wir zum Abschluss der Betriebsführung im Bistro zu einer Degustation eingeladen sind, ist dies eine wahre Schlemmerei.

- Datum:** **Mittwoch, 11. April 2018**
Abfahrt Bahnhof Brugg, 15.06 Uhr, Gleis 5
Das Bahnbillet Brugg - Killwangen-Spreitenbach löst jeder selber.
- Führung:** Um ca. 15.45 Uhr beginnt die Betriebsführung in der Firma Nordfisch AG, Killwangen. Dauer des Rundgangs ca. 40 Min.
Nach der Führung dürfen wir im Bistro einen reichhaltigen Teller mit verschiedenen Lachsspezialitäten geniessen. Wir versprechen Ihnen: Nordfisch AG wird uns mit Delikatessen verwöhnen.
- Kosten:** Die Kosten für Betriebsbesichtigung und reichhaltige Degustation inkl. Getränke betragen Fr. 25.-- pro Person. Der Betrag ist vor Ort zu bezahlen.
- Anmeldung:** Wir bitten um Ihre Anmeldung bis 4. April 2018 an
Lisbeth Kuhnt, 056 444 86 21 oder kuhnt@bluewin.ch
Die Teilnehmerzahl ist auf ca. 25 Personen beschränkt.