



Gastgeberin Pia Amrein und Küchenchef Daniel Mägert sind stolz auf die Auszeichnung «s'goldige Rüebli».

Foto: Gerry Frei

Das Label ist verdient

Gegen 40 Gastrobetriebe im Kanton Aargau sind mit dem «goldige Rüebli» ausgezeichnet. Dafür sind verschiedene Kriterien zu erfüllen. Im Restaurant zur Trotte in Erlinsbach heisst das Motto: Alles frisch gemacht, wenn möglich mit Produkten aus der Region.

MARCEL SUTER

Rüebli, das wissen die Rüebliländer natürlich, gibt es in allen Formen, Farben und Variationen. Doch kennen Sie das «Goldige Rüebli»? Das ist nicht ein Pokal für das schönste oder grösste Rüebli, auch nicht für die beste Rüebliorte. «s'goldige Rüebli» ist ein Projekt der Stiftung «aarau eusi gsund stadt», die sich damit für eine gesunde Gastronomie einsetzt. Das Label steht für

«gsund und guet», saisonal und regional und auch für eine gewisse Flexibilität der Gastwirte. So müssen beispielsweise Menüs in kleineren Portionen und auf dem jeweiligen Tagessteller saisonale Gemüse angeboten werden; übers ganze Jahr hinweg, notabene. Vegetarische Menüs, Brote vom Aargauer Beck, Schweizer Mineralwasser oder Hahnenwasser und mindestens ein regionaler Wein sind weitere Voraussetzungen, um das Schild «s'goldige Rüebli» vor das Haus hängen zu dürfen.

Für Pia Amrein, Gastgeberin im Restaurant zur Trotte in Erlinsbach, sind die Bedingungen, die nötig sind, um das «goldige Rüebli» zu erhalten, verbunden mit Freude und Stolz. «Gemüse ist Standard», umschreibt sie die Trotte-Philosophie. Die Lieferanten stammen grossmehrerheitlich aus der Region oder wir haben eine vertrauliche Beziehung zu ihnen. So beim Ge-

müse, das Pia Amreins Nichte Sandra Müller vom Bio-Hof in Mettmenstetten ins Erzbachtal bringt oder die Kartoffeln und das beliebte Rüeblibrot vom Schoren-Bauer Gautschi in Oberkulm. «Wir kennen uns schon lange und unsere Gäste haben dieses Brot besonders gerne», sagt Pia Amrein. In der «Trotte» gibt es ein Jahreszeitenprogramm. Gerade jetzt ist Wildsaison. «Unser Wild kommt nur aus dem Bündnerland. Auf alle Fälle schätzen die Trotten-Gäste alle die Vorzüge, welche die Auszeichnung «s'goldige Rüebli» von «aarau eusi gsund stadt» verlangen. Das nächste Highlight beginnt am 25. November unter dem Motto «kulinarischer Streifzug durch die Schweizer Küche.» Im Frühjahr gibt es frische Spargeln und einheimische Fische und im Sommer wieder die beliebten frisch gehackten Tatars.

Das Label für das Restaurant zur Trotte ist mehr als verdient.

2011

S'GOLDIGE RÜEBLI



Eine Auszeichnung für kreative Gastrobetriebe im Aargau
Aarau eusi gsund stadt

Die ausgezeichneten Betriebe

Gasthof zum Schützen	5000 Aarau
Hotel Argovia	5001 Aarau
Restaurant RathausGarten	5000 Aarau
Hotel Krone	4663 Aarburg
Restaurant Schmiedstube	5056 Attelwil
Gasthaus Bruggerhof	5400 Baden
Restaurant Goldener Schlüssel	5400 Baden
Wirtschaft Täfern	5405 Baden-Dätwil
Hotel Bären	5242 Birm
Restaurant Buurestube	5708 Birrwil
Restaurant Seeblick	5706 Boniswil
Restaurant Burestube	5033 Buchs
Gasthof-Restaurant zur Trotte	5018 Erlinsbach
Restaurant Rebberg	5018 Erlinsbach
Restaurant Postillion	5722 Gränichen
Wirtshaus Rütihof	5722 Gränichen
Restaurant Schloss Habsburg	5245 Habsburg
Gasthof Horner	5604 Hendschiken
Gasthaus Bären Hottwil	5277 Hottwil
Speiserestaurant Traube	5024 Küttigen
Hotel Ochsen	5600 Lenzburg
Wirtshaus zum alten Landsgericht	5600 Lenzburg
Restaurant Lounge Sonne	5316 Leuggern
Hotel Sternen	5737 Menziken
Landgasthof Krone	4313 Möhlin
Restaurant Frohsinn	5452 Oberrohrdorf
Restaurant Chäs+Huhn	4665 Oftringen
Restaurant zur Post	5453 Remetschwil
Silvio's Ampere	5102 Ruppenswil
Restaurant Eintracht	5503 Schafisheim
Café Aareblick	5116 Schinznach Bad
Wirtschaft Hirzen	5107 Schinznach-Dorf
Gasthaus zum Storchen	5044 Schlossrued
Hotel Storchen	5012 Schönenwerd
Restaurant Frohsinn	4802 Strengelbach
Restaurant Kurve	5210 Windisch
Restaurant zum Frohsinn	5303 Würenlingen
Restaurant zum Sternen	5303 Würenlingen