

Wildegge, 13. September 2021 – Veranstaltungshinweis

18'000 exklusive Tulpen und kulinarische Spezialitäten auf Schloss Wildegge

Am Wochenende vom 25. und 26. September 2021 findet der Tulpenzwiebel- und Genussmarkt jeweils von 10 bis 17 Uhr auf Schloss Wildegge statt. Rund 18'000 Tulpenzwiebeln stehen zum Verkauf. Auch Freunde von feinen kulinarischen Produkten kommen voll auf ihre Rechnung. In Zusammenarbeit mit Slow Food Schweiz und ProSpecieRara bieten sorgfältig ausgewählte Produzenten ihre einzigartigen Produkte an. Ein Rahmenprogramm mit Trüffel-Exkursionen und dem Workshop "Slow Wine & Cheese" runden das Angebot ab.

Tulpen für jede farbliche Vorliebe

Am Markt finden Tulpenfreunde alte und rare Tulpenzwiebeln, die beliebten Klassiker der Gruppen Triumph, Darwin und Viridiflora, mehrblütige Wildtulpen und Bio-Tulpen in rund 60 verschiedenen Sorten und 5 Sorten historische Hyazinthen-Zwiebeln. Zudem haben Besucherinnen und Besucher die Gelegenheit, sich von Fachpersonen die Vielfalt an Tulpen zeigen zu lassen, und ihr Wissen rund um die Pflege von Tulpen zu erweitern.

Nachhaltig und fair produzierte Produkte

Alpenhirt-Spezialitäten, Honig, Kaffee, Pilze, Eingemachtes: Diese und noch mehr ausgewählte, handwerklich hergestellte Köstlichkeiten können Besucherinnen und Besucher am Genussmarkt entdecken. Dabei liegt der Fokus auf einem nachhaltigen Umgang mit der Natur und authentischen Lebensmitteln. Für diese Werte bürgen die Partner Slow Food Schweiz und ProSpecieRara.

Trüffelsuche und Wein mit Käse

Auf einer Exkursion zeigt Pius Bodenmann mit seiner Hündin wie die Trüffelsuche funktioniert und wo man Trüffel auch im Schlosswald finden kann. Auch werden am Stand von Trüffelschnüffel handgemachte Burger, Würste und Pasta verkauft. Die Exkursionen finden jeweils um 11 und 15 Uhr statt. Neu finden zudem erstmals Workshops zum Thema "Slow Wine & Cheese" statt. Ausgewählte Wein- und Käseexperten laden zur kulinarischen Sinnesreise.

Angebote und Programm 25. und 26. September 2021:

- Seltene und schöne Tulpenzwiebeln in allen Formen und Farben

SCHLOSS LENZBURG
SCHLOSS HALLWYL
SCHLOSS HABSBURG
SCHLOSS WILDEGG
KLOSTER KÖNIGSFELDEN
VINDONISSA MUSEUM
LEGIONÄRSPFAD VINDONISSA
SAMMLUNGSZENTRUM EGLISWIL
INDUSTRIEKULTOUR AABACH

- Genussstände: Alpenhirt-Spezialitäten, Trüffel, Kräuter, Käse, Backwaren, Wurst, Honig, Most, Gewürze, ProSpecieRara-Obst, Sirup, Pilze, Eingemachtes, Wein, Sauser, Craft Beer, Kaffee und vieles mehr
- Food-Stände mit handgemachten Trüffel-Burgern, -Würsten und -Pasta, salzigen Galettes Bretonnes und süssen Crêpes sowie leckere Snacks und Mahlzeiten im Schlossbistro
- Trüffel-Exkursionen mit dem Experten (täglich je 11 und 15 Uhr; Plätze beschränkt, Anmeldung vor Ort oder vorab unter reservierungen.wildegg@ag.ch)
- Infostand mit Pilz- und Trüfflexperten
- Workshop "Slow Wine & Cheese": 24.9. um 17.30 Uhr und 25./26.9. jeweils 11.30 und 14 Uhr ab 16 Jahren, CHF 10.- (Plätze beschränkt, Anmeldung vor Ort oder vorab unter reservierungen.wildegg@ag.ch)
- Infostand Slow Food
- Führungen durchs Schloss jeweils um 11.30 und 15.30 (Sonntag) und Garten (14 Uhr)
- Workshop für Kinder: Aprikosenschnecken zubereiten

Auskunft für Medienschaffende

- Marco Castellaneta, Direktor Museum Aargau, Telefon 079 350 08 69
- Sibylla Fischer, Leiterin Marketing & Kommunikation, Telefon 062 887 12 35

Fotos zur freien Verfügung

- www.museumaargau.ch/medien