

Restaurant Post Bözen: Wo sich Tradition und Moderne vereinen

Mit seinem stählernen Pferd vor dem Haupteingang ist das Restaurant Post an der Bözer Hauptstrasse unverkennbar und aus der Jurapark-Region nicht wegzudenken. Gabi Reimann

Das Wirtepaar Doris und Peter Heuberger führt das Restaurant mit Gästezimmern und angegliedertem Weingut in der siebten Generation. «Wir arbeiten mit regionalen Produzenten zusammen, weil wir von der Qualität ihrer Produkte überzeugt sind und effiziente Transportwege schätzen», betont Küchenchef Peter Heuberger. «Damit lässt sich unsere Karte ideal auf jede Saison abstimmen und es entstehen hochwertige und ideenreiche Fleisch-, Fisch- und vegetarische Kreationen.»

Dass die Jurapark-Genuss-Strasse die Gastro-Betriebe verbindet, empfindet Doris Heuberger als «eine Stärke der Region». Gemeinsam mit 25 Mitarbeitern und fünf Lehrlingen kümmern sich Heuberger und ihre Kinder Marco und Nadine um das Wohl ihrer Gäste in Gaststube, Gourmet-Stübli, auf der grossen Terrasse, im gewölbten Weinkeller oder in zwei Sälen, die sich zum grossen Festsaal verbinden lassen.

Die Wirtefamilie legt grossen Wert auf einen innovativen Entwicklungsprozess. Gourmet-Stübli, Festsaal oder Terrasse werden laufend modernisiert und an die steigenden Ansprüche angepasst. Ihr «neuester Streich»: Die Sanierung der Gaststube im Juli 2013. «Es war unser grösstes Anliegen, dass sich nach dem Umbau sowohl Stammgäste und Vereine als auch Gäste, die gemütlich zum Essen kommen, zuhause fühlen», bemerkt das Wirteehepaar mit Blick auf das gelungene Grossprojekt. Unter der Leitung des Zürcher Architekten, Andrin Schweizer, und mithilfe regionaler Handwerker liessen sich Tradition und Moderne vereinen. Zahlreiche Familienfotos und Fotografien aus dem Restaurantbetrieb seit 1826 symbolisieren, wie wichtig den Heuberger die tiefe Verbundenheit mit der Familie, dem Dorf und der Jurapark-Region ist.

www.post-boezen.ch / 062 876 11 39 / info@post-boezen.ch



Als Wirtepaar der 7. Generation freuen sich Doris und Peter Heuberger, im neu renovierten Restaurant Post, Stammgäste, Vereine und neue Kunden begrüssen zu dürfen.

Foto: Rest. Post Bözen



Unverkennbar - das stählerner Pferd vor dem Eingang zum Restaurant Post

Foto: Jurapark Aargau

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 6 bis 24 Uhr

Samstag: 17 bis 24 Uhr

Sonntag: 10 bis 22 Uhr; jeden 1. Sonntag im Monat geschlossen

Vielseitige À-la-carte-Gerichte; Dienstag bis Freitag verschiedene Mittagmenüs.

Freu dich auf Jurapark-Wein.



WEINGUT HEUBERGER



Weingut Heuberger | Mühleweg 3 | CH-5076 Bözen | www.weingut-heuberger.ch

Regional kochen wie die Post Bözen

Rezept Speck-Zwiebel-Käsekuchen

Geriebener Teig

130 g Mehl
65 g Butter
50 g Wasser
2 g Salz

Zubereitung

Mehl sieben und Salz im Wasser auflösen. Kalte Butter zum Mehl geben und im Rührkessel fein reiben oder zwischen den Händen reiben, bis feine Krumen entstehen. Salzwasser begeben und rasch zu einem Teig verkneten. Nur kurz kneten, sonst wird er zäh. Vor dem Weiterverarbeiten eine Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Hinweis zu Teig mit Vollkornmehl: Hälfte des Mehls durch Vollkornmehl ersetzen.

Füllung

200 g Geschnetzelte Zwiebeln
200 g Kochspeck in Streifen geschnitten
200 g Juraparkkäse geraffelt

Guss

20 g Butter
1,5 dl Milch
1,0 dl Vollrahm
2 Eier
20 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
alle Zutaten vermischen

Zubereitung

Zwiebeln in einer Pfanne andünsten, je nach Vorliebe bräunen. Speck in der Pfanne anbraten, Fett abgiessen. Teig 2 mm dick auswallen, mit Speck, Zwiebeln und Käse belegen. Guss darüber giessen. Bei 200 ° C ca. 30 Minuten backen.

Unterstützen Sie den Jurapark Aargau

Der Jurapark Aargau engagiert sich für eine nachhaltige Regionalentwicklung. Die Förderung von Naturwerten, die Stärkung der lokalen Wirtschaft und der Erhalt von Kulturgut sind ihm ein Anliegen. Unterstützen auch Sie die Projekte des Juraparks! Werden Sie Mitglied beim Trägerverein «dreiklang.ch» und nehmen Sie aktiv an der Entwicklung des noch jungen Parks teil.



Genuss-Strasse

Die Bandbreite an qualitativ hochstehenden Regionalprodukten und exzellenten Weinen im Jurapark Aargau ist gross. Die Genuss-Strasse verbindet auf rund 175 Kilometern elf innovative Gastrobetriebe. Diese haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten von Produzenten aus der Region zu verwenden.

Die auf die Saison abgestimmten Genuss-Strassen-Menüs bieten eine ideale Gelegenheit sich von derer herausragenden Qualität überzeugen zu lassen. Genuss-Reisen und weitere Angebote bieten zudem zahlreiche Möglichkeiten, den Genuss einheimischer Köstlichkeiten mit Erlebnissen in der Natur zu vereinen.

Mehr unter www.genussstrasse.ch



Restaurants entlang der Genussstrasse

Böttstein: Restaurant Burestübli,
056 245 02 51, www.burestuebli-boettstein.ch

Bözen: Gasthaus Bären,
062 876 11 37, www.baeren-boezen.ch

Bözen: Restaurant Post,
062 876 11 39, www.post-boezen.ch

Elfingen: Restaurant Sternen,
062 876 11 08, www.sternen-elfingen.ch

Erlinsbach: Landhotel Hirschen,
062 857 33 33, www.hirschen-erlinsbach.ch

Hottwil: Gasthof zum Bären,
062 875 11 45, www.baeren-hottwil.ch

Oberbözen: Guggeli-Sternen,
056 441 24 24, www.sternen-boezberg.ch

Schinznach-Dorf: Wirtschaft zum Hirzen,
056 443 12 31, www.hirzen.ch

Thalheim: Restaurant Weingarten,
056 443 12 74, www.wygaertli-thalheim.ch

Wittnau: Landgasthof Krone,
062 871 12 22, www.krone-wittnau.ch

Wölflinswil: Landgasthof Ochsen,
062 877 11 06, www.ochsen-woelflinswil.ch



Zu einem feinen Speck-Zwiebel-Käsekuchen passen ein Kabissalat und ein Glas Bözer Sauvignon Blanc. Foto: Rest. Post, Bözen