



Buurelandweg

buurelandweg.ag

**1. Mai bis 31. Oktober
2026 in Villnachern**

SWISSLOS
Kanton Aargau

Schweizer
**Bäuerinnen
& Bauern**

Schweiz. Natürlich.

BVA
Bauernverband
Aargau

Auf einen Blick	3
Villnachern	4
Aargau isch fein	5
Sonnehof, Familie Hartmann-Huggel	6
Milchwirtschaft	7
Übersichtsplan	8
Schryberhof, Familie Mathys	10
Villnacherer Spargel	11
Aargauer Obst	12
Ausflugstipps	14
Wettbewerb	15

Impressum

Kostenlose Begleitbroschüre zum
Buurelandweg 2026 in Villnachern

Herausgeber:

Bauernverband Aargau
www.bvaargau.ch



Wartet im Winterlager auf seinen Einsatz: Buurelandweg-Muni.

Herzlich willkommen auf dem Buurelandweg!

Route

Der Buurelandweg ist ein rund 4 km langer Rundwanderweg mit 16 Informations- und Erlebnispunkten zu Landwirtschaft, Natur und Ökologie.

Start und Ziel

Start und Ziel befinden sich beim Sonnehof der Familie Hartmann-Huggel, Steinlerweg 1, Villnachern.

→ **Übersichtsplan** siehe Seite 8/9

Öffnungszeiten

Der Buurelandweg ist vom 1. Mai bis 31. Oktober 2026 frei zugänglich.

Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit dem Bus ab Brugg.

Parkplätze

Es stehen keine Parkplätze zur Verfügung, bitte reisen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an.

Verpflegung

Eine extra hergerichtete Feuerstelle auf halbem Weg lädt zum selbst Bräteln und Verweilen ein. Zudem besteht die Möglichkeit im Hofladen des Schryberhofs frische Köstlichkeiten einzukaufen.

www.schryberhof.ch

→ **Übersichtsplan, Seite 8: Posten 11**

Kinderwagen

Der Weg ist kinderwagentauglich.

Wettbewerb

Gewinnen Sie einen Aargau isch fein-Gutschein. → **Seite 15**



Historisches Luftbild von Werner Friedli von Mai 1964, Bild aus der Sammlung der ETH-Bibliothek

Villnachern, neuer Ortsteil von Brugg und immer noch ein Dorf in Stadtnähe

Das Dorf Villnachern liegt in einer weiten, offenen Mulde zwischen der Aare und dem Südfuss des Bözbergs. Die Gemeinde umfasst rund 575 ha, davon sind 238 ha Wald. Seit dem 1. Januar 2026 ist Villnachern keine eigenständige Gemeinde mehr und gehört zur Stadt Brugg. Dennoch bleibt es ein Dorf in Stadtnähe.

Das Dorf zählt nur noch 5 hauptamtlich geführte Landwirtschaftsbetriebe. Ihre Existenzgrundlage wurde mit der Arron-

dierung des Eigen- und Pachtlandes gesichert, dass kein weiterer Rückgang eintritt. Die rund 1650 Einwohner von Villnachern haben einen guten Zusammenhalt. Man kennt sich eben. Dies beweist auch die Existenz von rund 24 Dorfvereinen. Eine Vereinskultur, die in Villnachern rege gepflegt wird.



Das Gütesiegel «Aargau isch fein» zeichnet Gastronomiebetriebe aus, welche mit Herzblut regional und saisonal kochen, mit frischen Zutaten direkt von den Bauernfamilien aus der Umgebung. Unverfälschter Geschmack, der auf dem Teller spürbar ist.

Die Speisekarten dieser Betriebe bieten mindestens vier Gerichte, die mit hochwertigen regionalen Zutaten zubereitet werden. Zusätzlich finden Gäste eine sorgfältige Auswahl an Aargauer Weiss- und Rotweinen sowie Destillaten, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden. Diese regionalen Produkte werden auf der Karte deklariert.

Aargau kulinarisch entdecken

Erleben Sie die Vielfalt der Aargauer Küche und geniessen Sie echte Gastfreundschaft

– frisch, regional und authentisch. Alle ausgezeichneten Betriebe finden Sie auf der Webseite www.landwirtschaft.ag/gastronomie.



Neu: Der «Aargau isch fein» Gutschein

Besonders praktisch und ideal zum Verschenken: Der neue Aargau isch fein-Gutschein kann ab sofort ganz einfach online bestellt werden. Damit schenken Sie Ihren Liebsten ein feines, regionales Essen in einem Restaurant ihrer Wahl. Bestellung und Übersicht aller teilnehmenden Betriebe finden Sie unter www.aargautourismus.ch/aargau-isch-fein.

Der Gutschein ist ein gemeinsames Produkt von Aargau Tourismus und dem Bauernverband Aargau.

Sonnehof, Familie Hartmann-Huggel



Sonnehof Familie Hartmann-Huggel

Der Sonnehof hat mehrere Betriebszweige: Acker- und Futterbau, Milchkühe mit eigener Aufzucht und Pouletmast.

Willi und Renata Hartmann-Huggel bewirtschaften ihren Betrieb nach den ÖLN Richtlinien (Ökologischer Leistungsnachweis). Die Familie mit drei Generationen wohnt unter einem Dach. Auf dem Betrieb arbeiten neben den familieneigenen Arbeitskräften noch zwei Lernende (Landwirt/in EFZ).

Der Betrieb liegt am Jurasüdfuss in der Talzone. Die Familie bewirtschaftet 51 Hektaren Land in zwei Gemeinden. Die Betriebszweige sind Ackerbau mit Wintergerste, Winterweizen, Brot- und Futterweizen, Silomais, Zuckerrüben und wenig Kartoffeln

für den Direktverkauf, der Rest der Fläche sind Natur- und Kunstwiesen sowie Weiden und Ökoflächen. Zum Betrieb gehören auch noch 4,5 Hektaren Wald.

Der Viehbestand zählt 39 Holstein Milchkühe, 25 Aufzuchtrinder und 8 Mastkälber. Die Aufzuchtrinder sind im Winter im Auhof untergebracht, dem zweiten Betrieb der Familie Hartmann-Huggel (ca. 1 km entfernt) und im Sommer sind sie auf den Weiden. Im Auhof steht auch die Pouletmasthalle. Produziert wird dort für Kneuss Guggeli, Mägenwil.

Auf dem Sonnehof kann rund um die Uhr frische Milch vom Milchautomaten bezogen werden.

Milchwirtschaft



Auf dem Hof der Familie Hartmann-Huggel leben 39 Holstein-Milchkühe. Die Rasse Holstein gehört weltweit zu den bedeutendsten Milchviehrassen und ist bekannt für ihre hohe Leistungsfähigkeit. Typisch für diese Kühe ist ihr auffälliges Fellmuster: schwarz oder rot mit weissen Flecken – oder umgekehrt.

Eine Kuh gibt im Durchschnitt zwischen 20 und 30 Liter Milch pro Tag, abhängig von ihrem Alter und ihrer Rasse. Damit eine Kuh Milch produziert, muss sie ein Kalb zur Welt bringen. Die Trächtigkeit dauert – wie beim Menschen – rund neun Monate. Kühe sind beeindruckende Tiere: Ihr Geruchssinn ist ausserordentlich gut ausgeprägt. Sie können Düfte wahrnehmen, die mehrere Kilometer entfernt sind. Auch ihr Gehör ist bemerkenswert. Im tief- und hochfrequenten Bereich hören Kühe sogar besser als wir Menschen. Um gesund und leistungsfähig zu bleiben, trinken sie täg-

lich bis zu 100 Liter Wasser – fast so viel wie in eine ganze Badewanne passt.

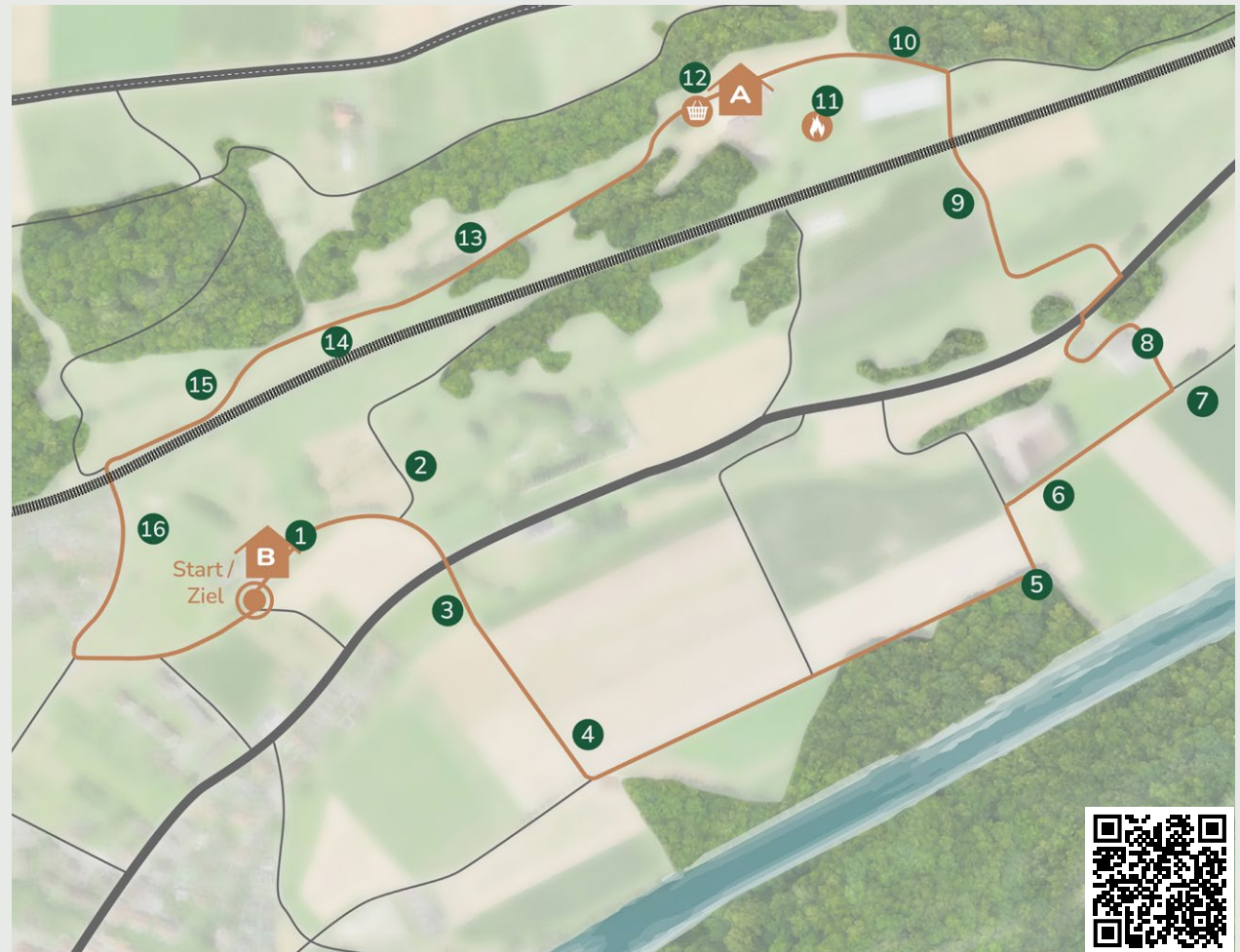
Milch ist ein natürliches Lebensmittel mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Sie besteht zu etwa 87 Prozent aus Wasser. Dazu kommen rund 3,3 Prozent Eiweiss, 4 Prozent Milchfett und 4,7 Prozent Laktose. Ausserdem liefert Milch wichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Jod, Magnesium und Eisen sowie 15 verschiedene Vitamine. Für Menschen mit Laktoseintoleranz bieten die Milchverarbeiter heute eine breite Auswahl an laktosefreien Produkten an.

Milch ist zudem die Grundlage für den weltweit geschätzten Schweizer Käse. Dieser hat nicht nur im In- und Ausland einen hervorragenden Ruf, sondern ist auch das wichtigste Exportgut der Schweizer Landwirtschaft. Gleichzeitig wird Käse hierzulande sehr gerne gegessen: Rund 22 Kilo pro Person wandern jährlich in die Schweizer Mägen.

Herzlich willkommen auf dem Buurelandweg.

Entdecken Sie Villnachern und die Aargauer Landwirtschaft an 16 spannenden Informations- und Erlebnispunkten – und nehmen Sie dabei auch an unserem Wettbewerb mit attraktiven Preisen teil.

- | | |
|------------------------|---|
| 1 Siloballen | 12 Pferde |
| 2 Galloway Rinder | 13 Alte Obstsorten |
| 3 Villnacherer Spargel | 14 Villnachern |
| 4 Getreide | 15 Biodiversität |
| 5 Wald | 16 Milchwirtschaft |
| 6 Silomais | |
| 7 Zuckerrüben | A Schryberhof,
Familie Mathys
→ Hofladen |
| 8 Pouletmast | B Sonnehof,
Familie Hartmann-Huggel |
| 9 Schüttelkirschen | |
| 10 Bienen | |
| 11 Grillstelle | |



Schryberhof, Familie Mathys



Bild: Michael und Miriam Mathys

Der Schryberhof wird seit 2018 von Michael und Miriam Mathys in der vierten Generation geführt.

Der Hof ist auf mehreren Standbeinen aufgestellt. Einerseits führt die Familie Mathys eine Pferdedepension in Form eines Offenstalls. Die Pferde können so Sozialkontakte zu ihren Artgenossen pflegen. Die riesige Weide grenzt direkt an den Auslauf, so dass die Pferde sich bei geöffneter Weide frei zwischen Stall und Weide bewegen können. Familie Mathys ist stetig bestrebt, Optimierungen betreffend der Pferdehaltung vorzunehmen.

Der erste Pferdestall wurde in der 90er – Jahren erbaut, im 2018 erweitert und

schliesslich im 2020 erneut ausgebaut und renoviert. Seit jeher ist die Pferdedepension ein wichtiger Betriebszweig.

Ein weiteres, stetig bedeutenderes Standbein ist der Spargelanbau. Weitere Details dazu finden Sie auf der nächsten Seite.

Im Weiteren werden auf dem Schryberhof Äpfel und Birnen sowie Tafelkirschen produziert. Die Produkte verkauft die Familie im Hofladen und beliefert diverse Firmen in der Region. In den letzten Jahren wurde die Kirschenanlage während der Ernte für Selbstpflücker geöffnet. Es wird nach den Richtlinien von ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis) und Suisse GAP (Richtlinien für gute Agrarpraxis) produziert.

Zudem bewirtschaftet die Familie Mathys eine Anlage mit Industrie-/Schüttelkirschen. Diese werden maschinell geerntet und für Konserven, Konfitüren oder Brennware verwendet. Auch die Industriekirschen werden nach den Richtlinien von ÖLN, Suisse GAP und IP-Suisse produziert.

Im Villnacherer Rebberg wachsen Trauben, die zu Wein und Traubensaft verarbeiten werden. Aufgrund des in der Schweiz rückläufigen Weinkonsums wird dieser Betriebszweig in Zukunft aber minimiert.

In den letzten Jahren konnte die Familie Mathys zunehmend Brennholz an Privatkunden verkaufen. Das gelagerte Buchenholz ist sehr gefragt. Die Lieferungen erfolgen schnell und unkompliziert. Bestellen kann man das Holz im Onlineshop, per E-Mail oder Telefon. www.schryberhof.ch

Spargelanbau



Der Schryberhof bewirtschaftet rund einen Hektar Spargeln, welche direkt ab Hofladen, an Wiederverkäufer und Restaurants verkauft werden. Spargeln brauchen viel Geduld: Erst nach 2–3 Jahren liefern sie erste Erträge, einen Vollenertrag sogar erst nach 5–6 Jahren. Die Erntezeit ist von ca. Mitte April bis Juni und ist reine Handarbeit. Auf dem Schryberhof findet die Ernte mit einem sogenannten Spargelmobil statt, auf welchem man sitzend durch die Reihen fahren und die einzelnen Spargeln vorübergebeugt schneidet.

In der Saison können idealerweise täglich Spargeln geerntet werden, wobei warmes Frühlingwetter und eine gewisse Feuchtigkeit das Wachstum besonders positiv beeinflussen.

Die Erntedauer pro Saison von ca. 8 Wochen sollte nicht überschritten werden, um die Pflanzen nicht auszubeuten und schliesslich die Ernteerträge der darauffolgenden Jahre zu sichern.

Bei Saisonende lässt man die Spargeln in die Höhe wachsen, damit sie assimilieren, Energie sammeln und diese in den Wurzeln einlagern können für die nächste Saison. Wenn die Pflanze schliesslich dürr ist, kann sie geschnitten, bzw. gemulcht werden.

Die Spargeln wachsen auf den jeweiligen Feldern nicht wild verteilt, sondern in Anbaustreifen von ca. 50 cm Breite. Zwischen den Anbaustreifen sind Grünstreifen à ca. 2,5 m Breite. Die Anbauart ist bewusst so gewählt. Das Fahren mit dem Spargelmobil ist auch bei etwas nasserem Wetter auf dem Gras problemlos möglich und schadet dem Boden nicht.

Spargeln sind vitaminreich und vielseitig einsetzbar – ob im Risotto oder klassisch mit Hollandaise. Hier in Villnachern gedeiht nicht nur Grünspargel, sondern auch violetter Spargel – eine besondere Sorte mit dem Pflanzenfarbstoff Anthocyan, der ihm seine intensive Farbe und einen süsseren Geschmack verleiht. Diese Spargelsorte wird am besten roh gegessen, da sie beim Kochen die violette Farbe verliert.

Aargauer Obst



Bild: Obstanlage Familie Mathys, Schryberhof

Der Kanton Aargau ist der fünftgrösste Obstkanton der Schweiz und zählt zu den bedeutendsten Obstanbauregionen des Landes. Besonders bei Zwetschgen und Kirschen spielt der Aargau weit vorne mit – hier rangiert er schweizweit sogar an zweiter Stelle.

Am häufigsten jedoch wachsen im Aargau Äpfel. Sie machen beinahe die Hälfte der gesamten Obstproduktion aus und stehen exemplarisch für die Innovationskraft und Vielfalt des regionalen Obstanbaus: Über 60 verschiedene Apfelsorten werden von Aargauer Betrieben kultiviert. Die klimatische und geografische Vielfalt des Kantons schenkt den Produzenten beste Voraussetzungen für eine qualitativ wie quantitativ herausragende Ernte. Gleichzeitig entwickeln sich die Anbaumethoden stetig weiter und werden den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten

laufend angepasst – mit einem klaren Ziel: gesunde, frische, knackige und aromatische Früchte.

Auch die traditionellen Hochstamm bäume prägen das idyllische Aargauer Landschaftsbild. Sie sind wertvolle Lebensräume für zahlreiche Tiere und Pflanzen und werden durch kantonale Förderprogramme gezielt unterstützt.

Ein Beispiel für die gelebte Vielfalt ist der Schryberhof in Villnachern. Dort gedeihen unterschiedliche Apfel- und Birnensorten sowie feine Kirschen – alles angebaut nach den Richtlinien von IP Suisse und Swiss-GAP. Das bedeutet für die Konsument/innen hochwertiges Obst, das mit so wenig Pflanzenschutz wie möglich und so viel wie nötig produziert wird.

Der Hof setzt bewusst auf Direktvermarktung und bietet das frisch geerntete Obst im eigenen Hofladen an – regional, transparent und mit viel Herzblut produziert.

Persönlich. Von hier. Für Sie.



Hauptagentur Nordwestschweiz
Rolf Scheurmann
Buchenweg 8
4852 Rothrist
079 333 34 05

Hauptagentur Aargau Ost
Paolo Fazzino
Landstrasse 89
5415 Nussbaumen
056 282 24 48

emmental
versicherung

Das Stammschloss der Habsburger

Auf Schloss Habsburg wurde um 1030 der Grundstein der Habsburger-Dynastie gelegt. Ausstellungen, Führungen und Veranstaltungen zeigen die Geschichte der sagenumwobenen Burg und deren Adelsfamilie. Im Schlossrestaurant kann zudem mit traumhafter Aussicht königlich gespiesen werden.



Wasserschloss Aargau

Mitten im Aargau, wo Aare, Reuss und Limmat sich vereinigen, liegt das Wasserschloss. Diese einzigartige Flusslandschaft wurde als Aue und Landschaft von nationaler Bedeutung ausgezeichnet. Im Wasserschloss kommt das Wasser aus 40 % der Gesamtfläche der Schweiz zusammen. Das 172 Hektaren grosse Gebiet ist geprägt durch die hier frei fliessende Aare und Reuss. Die Aare ist unterhalb des Wasserschlosses der wasserreichste schweizerische Fluss; sie führt beim Zusammenfluss mit dem Rhein in Koblenz 50 % mehr Wasser als dieser.



Schinznach Bad – Entspannung im Thermalwasser

Spüren Sie die gesunde und entspannende Wirkung des warmen Thermalwassers. Erleben Sie im Bad Schinznach die stärkste und ausgewogenste Schwefelquelle der Schweiz inmitten einer idyllischen Parklandschaft. Die Thermalbäder Aquarena fun und Thermi spa bieten mit verschiedenen Aussen- und Innenbereichen sowohl Spass und Action für die ganze Familie als auch Erholung für Ruhesuchende. <https://bad-schinznach.ch>



Bilder: Schlossrestaurant Habsburg, Aargau Tourismus, Schinznach Bad AG



Testen Sie Ihr Wissen und gewinnen Sie!

1 Wie viele Zuckerrüben benötigt es für 1 Kilogramm Zucker?

- 2 Stück
- 8 Stück
- 15 Stück

2 Welche Obstsorte wird im Kanton Aargau am meisten angebaut?

- Äpfel
- Kirschen
- Erdbeeren

2 Wieviel Liter Milch gibt eine Kuh durchschnittlich im Tag?

- 10–20 Liter
- 20–30 Liter
- 30–40 Liter

Mit dem QR-Code gelangen Sie zum Wettbewerb. Ausfüllen und an der Verlosung teilnehmen.
Teilnahmeschluss: 31. Oktober 2026

Preise

Zu gewinnen gibt es drei Gutscheine für ein Aargau isch fein Restaurant Ihrer Wahl im Wert von Fr. 150.–, Fr. 100.– und Fr. 50.–.
www.landwirtschaft.ag/gastronomie





Die Stadt wird zum Bauernhof

Aarau wird zum Bauernhof
Samstag, 12. September

Baden wird zum Bauernhof
Samstag, 10. Oktober



www.landwirtschaft.ag

«Vo Brugg zu Buur»

Sonntag, 14. Juni 2026,
ab 10.00 Uhr



Buurelandweg

buurelandweg.ag

Erleben Sie einen unvergesslichen Tag
auf dem Bauernhof

Schryber
Hof

Schryberhof
Villnachern

sonnehof
hartmann-huggel, www.eusesonnehof.ch

Sonnehof
Villnachern

Gratis
Kutschen-
fahrten
von Hof zu
Hof



BVA
Bauernverband
Aargau

Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Schweiz. Natürlich.