Einladung Tagesausflug
Donnerstag, 28. August 2025

Gemeinnützige Frauen Aarau

Liebe Helferin, lieber Helfer

Als Dankeschön für deinen grossen und engagierten Einsatz möchten wir dich zu einem Tagesausflug einladen, der uns dieses Jahr in den Kanton Jura führt.

07.45 h	Treffpunkt in Aarau, Feerstrasse
08.00 h	Abfahrt mit Car von Frey-Reisen, Schöftland
09.00 h ca.	Kaffeehalt im Hotel Airport, Grenchen
10.30 h ca.	Ankunft in Bellelay
10.45 h	Besichtigung des Maison de Tête de Moine oder der Abteikirche Bellelay
12.30 h ca.	Mittagessen im Hôtel de L'Ours in Bellelay
15.00 h ca.	Abfahrt Richtung Aarau mit Zwischenhalt beim Etang de la Gruère, kurze Wanderung rund um den kleinen See (fakultativ). Voraussichtliche Ankunft in Aarau um 17.30 h.

Menü mit Fleisch	**Menü Vegi**
Grüner Salat	Grüner Salat
Rindsbraten mit Schalotten-Rotweinsauce, Pommes	Gemüselasagne
Tarte Tatin aux pommes (Apfelkuchen)	Tarte Tatin aux pommes (Apfelkuchen)

Getränke Mineralwasser und Kaffee; andere Getränke auf eigene Rechnung.

Bitte sende deine Anmeldung bis spätestens 18. August 2025 mittels Talon an:
Doris Fringeli, Zopfweg 13, 5036 Oberentfelden, oder per Mail an doris.fringeli@bluewin.ch

Wir freuen uns auf zahlreiche Anmeldungen und einen interessanten und schönen Ausflug.
Im Namen des Vorstandes: Bea Bossard und die Organisatorin Doris Fringeli

---

Ich melde mich an für den Ausflug vom 28. August 2025

Name / Vorname _____

Tel.-Nr. / Mobile _____

Menu 1 ☐ Menu 2 ☐ mit Dessert ☐ ohne Dessert ☐

Besichtigung Maison de Tête de Moine ☐ oder Abteikirche ☐

→ Hinweis: Die Führungen sind auf eine bestimmte Anzahl Teilnehmer/-innen beschränkt. Je nach Anzahl der Anmeldungen pro Führung müssen wir eventuell einige Teilnehmende umverteilen.

→ Anmeldung und Menüwahl gelten als verbindlich

➔ Siehe Rückseite

Folgende Geschichte wird zu Frankreichs legendärem Apfelkuchen **Tarte Tatin** erzählt:

Im 19. Jahrhundert, erzählt die Legende, lebten die beiden Schwestern Stéphanie und Caroline Tatin in Lamotte-Beuvron in der Sologne, wo sie ein Hotel führten. Einer von ihnen war um das Jahr 1880 herum der frisch gebackene Apfelkuchen für die Gäste aus den Händen geglitten. Madame Tatin habe da kurzerhand die Apfelhälften wieder aufgehoben, mit der Fruchtseite in die Backform gelegt, mit frischem Teig bedeckt und noch einmal gebacken. Die Notlösung löste bei den Kuchengästen Begeisterung aus. Doch erst richtig berühmt wurde die *Tarte Tatin* durch den Restaurantkritiker Curnonsky, der sie probierte und in Paris bekannt machte.

„C'est la meilleure chose que j'ai mangé dans ma vie!"
«Es ist das Beste, was ich je in meinem Leben gegessen habe!»
Curnonsky

PS. Am besten schmeckt die *Tarte Tatin* warm serviert, dazu ein süsser, kühler Wein wie ein Sauternes oder Gewürztraminer - himmlisch.