

Freitag 8. April Ringliladen Hug Willisau



Herzlich Willkommen im Ringliladen Hug Willisau

Wie das Loch zum Teig kommt - erfahren Sie es beim Besuch im Ursprungshaus des Willisauer Ringlis. Das bekannte Gebäck «Willisauer Ringli» wird im [Café Amrein](#) nach dem Originalrezept des Erfinders Heinrich Maurer hergestellt. Nur diese sind so hart und haben die schönen weissen Punkte. Wie es sich für eine Spezialität gehört, ist auch die Produktion nicht ganz alltäglich. Mittels einer eigens für diesen Zweck entwickelten Maschine werden die Ringli hergestellt.

Leitung und Organisation Monika Ryser

Ä Gruess Heinz

Fahrplan, Programm, Infos

ab 08:34 Thun - Gleis 2 (IC 8 811, Richtung: Romanshorn) an 08:54 Bern

ab 09:00 Bern - Gleis 10 (IR 15 2511, Richtung: Luzern) an 09:41 Sursee

ab 09:45 Sursee, Bahnhof (B 63 null, Richtung: Käppelimmatt) an 10:07 Willisau, Leuenplatz
5 min Fussweg 230 m Willisau, Hauptgasse 24 Stedtlmitte

10:30 Gemeinsame Besichtigung mit Führung der Ringliproduktion Dauer ca 30 min.

Essen im Café Amrein Besichtigung Stedtli

ab 15:17 Willisau, Leuenplatz (B 63 null, Richtung: Sursee) an 15:41 Sursee, Bahnhof

ab 15:48 Sursee - Gleis 3 (IR 27 2476, Richtung: Basel SBB) an 16:10 Olten - Gleis 10

ab 16:29 Olten - Gleis 11 (IC 61 977, Richtung: Interlaken Ost) an 17:23 Thun

Anmeldeschluss 1. April 2022

Anmelden per SMS oder Mail an Monika Ryser Amselweg 34 3661 Uetendorf
+41 76 498 11 75 m.ryser57@me.com

DIREKT- Anmeldeink:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/104bCULy54vEoFOmm_9IUdKEi8enQ2LmicRqUbAbOt6o/edit#gid=0