

## 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: Käppelimatt) an 10:07 Willisau, Leuenplatz

5 min Fussweg 230 m Willisau, Hauptgasse 24 Stedtlimitte

**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](mailto:m.ryser57@me.com)**

**DIREKT- Anmeldelink:**

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/104bCULy54vEoFOmm\\_9IUdKEi8enQ2LmlcRqUbAbOt6o/edit#gid=0](https://docs.google.com/spreadsheets/d/104bCULy54vEoFOmm_9IUdKEi8enQ2LmlcRqUbAbOt6o/edit#gid=0)