

# Gluscht & Gnuss

Informatives der Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen

Nr. 1 06.2020



## Danke, dass wir seit einem Jahr Ihre Bäckerei sein dürfen

Wir sagen «Danke»! Vor einem Jahr haben wir die Bäckerei-Konditorei Vincenz in Wengen übernommen. Es war ein Start von null auf hundert! Von Beginn weg wollten wir Ihnen ein angemessenes Sortiment und eine neue Heimat für frische Back- und Süßwaren bieten. Viel Energie und Herzblut steckt im Startjahr, und das Echo aus der Bevölkerung hat uns bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Heute ist der Zeitpunkt, Ihnen für Ihre Unterstützung und Treue zu danken. Wir wissen dies sehr zu schätzen und motiviert uns, diese tägliche Herausforderung auch weiterhin mit 200% Bäckerfreude anzunehmen.

Mit unserer «Gluscht & Gnuss» werden wir Sie zukünftig regelmässig über Verschiedenes vom «Dorfbeck» informieren. Gefällt sie Ihnen? Geben Sie uns ein Echo zur «Gluscht & Gnuss»! Wir freuen uns auf Sie und heissen Sie jederzeit herzlich willkommen in unserer Bäckerei-Konditorei.

Stefan Baumann & Alessia Uberto  
Bäckerei-Konditorei Vincenz, Wengen



### Gesundes Brot

Ausreichend Zeit macht Brot bekömmlicher

Seite 2



### Erdbeer-törtchen

Die Sommerfrucht hat es in sich

Seite 3



### Männlichen-Praline

Zusammen etwas neues schaffen

Seite 4



## Ausreichend Zeit macht Brot bekömmlicher



Brot ist schon längst nicht mehr «einfach Brot». Das Brot von heute ist bekömmlicher als jeher. Mehr Geschmack und Ihre Gesundheit sind auch unsere Philosophie.

Brot zählt zu den weltweit wichtigsten Grundnahrungsmitteln, weil es uns mit Kohlenhydraten und Eiweissen versorgt. Jede Schweizerin und jeder Schweizer verzehrt täglich im Schnitt zirka 135 g Brot. Obwohl Brot schon seit über 5'000 Jahren hergestellt wird, entwickelt es sich immer weiter. In neuester Zeit wurde die Verträglichkeit unter die Lupe genommen.

So stellen wir in unserer Bäckerei die verschiedenen Brotsorten nach neuesten Erkenntnissen her. Nebst dem Einbezug verschiedenster Getreide- und Mehlsorten, liegt bei der Herstellung das grosse

Augenmerk auf den Ruhezeiten der Teiglinge. Trotz Zeit- und Kostendruck ist es wichtig, dass der Reifeprozess langsam und schonend verläuft. Der Teig lässt sich also nicht drängen!

Daher gönnen wir dem Teig diese Zeit, damit seine Aromen noch feiner und ausgeprägter werden. Gleichzeitig wird auf diese Art auch die Haltbarkeit und Frische des Brotes verbessert. Und nicht minder wichtig, dass unser Brot für alle Kunden bekömmlicher und verträglicher wird. Unabhängig der Getreide- und Brotsorten – uns ist Ihre gesunde Ernährung wichtig.



## Schokolade macht glücklich, bessere Qualität noch glücklicher

Sind Sie der Schokolade auch schon verfallen? Dann kennen Sie den Moment, wenn zartschmelzende Schokolade im Gaumen zergeht, Glücksgefühle aufsteigen und Sie mit nichts anderem tauschen würden?



Der Schokolade wird viel nachgesagt. Sie sei verführerisch, gleichzeitig mache sie etwas süchtig und vor allem mache sie glücklich. Mehrere Substanzen entwickeln Glückshormone und verstehen es sehr gut, mühselige Momenten mit Glücksgefühlen zu überflügeln. Dabei lohnt es sich auch auf die Qualität und den Geschmack der Schokolade zu achten, um einen intensiveren Genuss zu erfahren.

Unsere Schokoladen-Spezialitäten werden konsequent nur aus feinsten Grand Cru Couverturen hergestellt. Ein überaus edles

Rohprodukt, das aus nachhaltiger Produktion stammt, auserlesene Kakao-Früchte enthält und sehr schonend veredelt wird. Daraus ergibt sich eine sehr zartschmelzende Schokolade, die unseren Pralinen und Spezialitäten, wie z.B. dem Silberhörnli, dem Jungfauspitzli oder den verschiedenen Wengener Schokoladen ihr einzigartiges Aroma verleiht. Alle Schokoladen-Spezialitäten sind selbstverständlich handgefertigt, damit sich die hochwertige Qualität noch besser in den Glücksgefühlen spüren lässt.



# Die Königin der Früchte – die Erdbeere hat Saison



Die Erdbeere ist im Sommer nicht aus der Backstube weg zu denken. Ihr Geschmack und ihre Farbe animiert den Konditor zu traditionellen und neuen Ideen.

Die Erdbeere ist für den Konditor eine Freude, besonders wenn die einheimischen Früchte auf dem Markt sind, die noch süßer und schmackhafter sind. Erdbeeren sind auch gesund, denn sie haben nur 37 kcal (bei 100 g). Das ist weit weniger als bekannte Obstsorten. Auch der hohe Gehalt an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien ist beachtlich.

Unsere Konditorei zaubert aus dieser «gesunde Beere» feine Torten, Schnitten oder Törtchen – Klassiker, die überaus beliebt sind und auf keinem Dessertbuffet fehlen

dürfen. Als Püree, vermischt mit Rahm oder Quark bringen sie ein frisches Aroma in verschiedene Patisseries und verleihen manchem Dessert den nötigen Farbtupfer.

Erdbeeren lassen sich auch gut kombinieren. Die frischen Früchte schmecken zusammen mit Glace, Rahm oder auch Meringue ausgezeichnet. Die Bäckerei-Konditorei Vincenz hat übrigens verschiedene Meringue-Sorten im Angebot, von Nature über Schokolade bis zu Waldbeeren. Und manchmal finden Sie auch saisonale Aromen.



## Zum Ausprobieren!

Erdbeersalat mit Wengener-Meringues  
und Erdbeercreme

für 4 Personen

- 500 g Erdbeeren, gerüstet
- 1 EL Zitronensaft
- 3–4 EL Orangensaft
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2,5 dl Vollrahm
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 90 g Meringueschalen, in Stücke gebrochen



Erdbeeren würfeln, mit Zitronen- und Orangensaft, Zucker und 1 TL Vanillezucker mischen. Die Hälfte davon pürieren. Rahm und Vanillezucker steif schlagen, mit dem Erdbeerpüree mischen. Lagenweise Erdbeersalat, Erdbeercreme und Meringues von Vincenz in hohe Gläser füllen, sofort servieren.



## Sommer-Hit

### Dreierlei Cremerollen – gefüllt mit Frische und Genuss

Während der Sommermonate finden Sie bei uns ein Cremerollen-Trio. Die klassische Blätterteigrolle, gefüllt mit luftiger Vanillecreme erhält Zuwachs. Zur bekannten Vanille-Diplomatcreme gesellt sich eine Cremerolle mit fruchtiger Erdbeercreme und eine weitere Sorte mit süsser Schokoladencreme.

Die gefüllten, knusprigen Cornets in drei neuen Geschmacksrichtungen finden Sie täglich bei uns im Laden.



Juni – Juli – August



## Pralinen für die Männlichenbahn

Eine Pralinen-Neukreation ist geboren. Ganz exklusiv wurden für die Männlichenbahn zwei exklusive Pralinen kreiert. Auf der Basis der Grand Cru Couverturen haben sie einen feinen Kern aus Erdbeercreme bzw. Milch-Ganache. Geschenkboxen mit sechs Pralinen sind an der Talstation der Männlichenbahn zu kaufen. Wir danken für die Zusammenarbeit und sind offen für weitere lokale Kooperationen.



Geschenk-  
Idee



## Pralinen-Milchkanne

Auf die Schnelle noch ein Geschenk, ein Mitbringsel? Aber sicher etwas Spezielles und Wirkungsvolles? Dann kommen Sie in unseren Laden. Hier warten schicke Milchkanne aus Schokolade, gefüllt mit assortierten Pralinen auf Sie. Fertig verpackt zum Mitnehmen und Freude zu verbreiten.

4



**Bäckerei-Konditorei Vincenz AG**  
Dorfstrasse, 3823 Wengen  
Tel. +41 33 855 42 44  
info@vincenz-wengen.ch  
www.vincenz-wengen.ch

**Produktion / Korrespondenz**  
Im Gruebi 1402 C, 3823 Wengen

### Öffnungszeiten Sommer

Montag bis Sonntag  
Durchgehend von 7.30 bis 18.30 Uhr

Änderungen je nach Situation vorbehalten.

